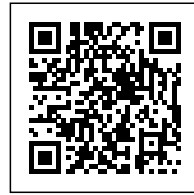




"OBRÁTENÉ" REZNE OD HUGA





No kto by ich nemiloval? Jemné, mäkučké, rozpadávajúce sa mäsko na jazyku...mňam!!!
Možno ich poznáte aj pod názvom "Naklepávané rezne". Tieto rezne sa robia naopak, preto



"obrátené". Najskôr sa obaľujú v strúhanke. Podľa pôvodného receptu sa do mäsa tlčikom naklepáva strúhanka. Ja ich však pripravujem oveľa jednoduchšie a sú fantastické. Strúhanku vôbec nemusíte naklepávať. (Je to nepraktické a strúhanka lieta po celej kuchyni.) Ako na to? Presný postup nájdete v recepte.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

600 gramov bravčové karé vykostené (môžete použiť aj hovädzie mäso)

trochu oleja

trochu mlieka

soľ, čierne mleté korenie

strúhanku

2 vajcia

Na omáčku:

1/2 litra vývaru (alebo vody)

soľ, mleté čierne korenie

1 veľkú lyžicu plnotučnej horčice

1 veľkú lyžicu kečupu

Postup:

Mäso nakrájajte na rezne a vyklepte tlčikom. Ochuťte soľou a korením. Rezne dôkladne obaľte v strúhanke. Potom ich vložte do jemne vyšľahaného vajička s trochou soli a mlieka. Osmažte na panvici s rozpáleným olejom a vložte do pekáča.

Pripravte si omáčku. Do vývaru pridajte horčicu, kečup, soľ a korenie. Dôkladne zamiešajte. Ak nemáte vývar môžete použiť bujón alebo vodu. V tom prípade dávam do vody aj trochu kvalitnej vegety. Ak máte sušené huby, pridajte ich do omáčky!

Pripravenou omáčkou zalejte rozložené mäso v pekáči. Pečte v rúre pri teplote 180 -200 stupňov minimálne 40 minút.

HOTOVO!

Podávajte s tarhoňou, ryžou alebo zemiakovou kašou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo