

Prekladané bravčové rezne

Na rezne budeme potrebovať:

bravčové mäso – karé bez kosti

olej

soľ

strúhanku

vajíčka

maslo

čerstvý ligurček

Postup:

Z umytého mäsa nakrájame rezne, ktoré si naklepeme a posolíme. Resne obalíme v strúhanke (dlaňou dobre naklepeme), namočíme v šľahaných vajíčkach a opečieme v horúcom oleji po oboch stranách.

Takto pripravené rezne ukladáme do pekáča šikmo na seba. Na rezne dáme plátky masla, kúsok ligurčka, jemne podlejeme. Zakryté dusíme v rúre do mäkka.

Ako prílohu môžeme podávať zemiakovú kašu a kalerábový šalát s jablkami alebo Maruškyne zemiaky.