"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 tĺčikom 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 tĺčikom. Ochuťte soľou a korením. Rezne dôkladne obaľte v strúhanke. Potom ich vložte do jemne vyšľahaného vajíčka 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