

Obrátené rezne



Čas prípravy: 120 minút

Druh jedla: Hlavné jedlá

Obrátené rezne sú obľúbenou pochúťkou na každú príležitosť. Sú krehké, šťavnaté a nenáročné na prípravu.

Suroviny:

4 hovädzie alebo
bravčové rezne
2 vajcia
strúhanka
olej
1 cibuľa
2 čl horčice
2 PL kečupu alebo
paradajkového
pretlaku
soľ, korenie, vegeta
1/2 PL hladkej múky

Postup práce:

Na dosku nasypem strúhanku a osolené, okorenené rezne v nej vyklepem z oboch strán. Každý namočíme do rozšľahaných vajícok s trochou soli a opražíme na rozpálenom oleji. Vo väčšej panvici alebo v hrnci opražíme nakrájanú cibuľu, pridám trochu vody, kečup a horčicu. Do šťavy uložíme rezne a dusíme do mäkkosti. Podľa potreby podlievame. My máme radi viac šťavy, takže zvyknem priliat viac vody. Keď je mäso mäkké, vytiahnem ho na tanier, prikryjem a šťavu zahustím hladkou múkou. Následne ju rozmixujem do hladka. Rezne vložíme späť. Podávam so zemiakovou kašou, ale vhodné sú aj hranolky alebo opekané zemiaky a kyslá uhorka.