

Morčacie rezníky so syrovým dipom

Potrebuje

- - 1 kg morčacích alebo kuracích prs
- - 250 ml mlieka
- - hrnček strúhanky
- - ¾ hrnčeka strúhaného parmezánu
- - 2 lyžičky sušeného cesnaku
- - 2 lyžičky sladkej papriky
- - 2 lyžičky oregána
- - olivový olej
- - soľ, korenie
- - Na dip:
- - 250 ml smotana na šľahanie
- - 1 Karička čili črievko
- - 1 strúčik cesnaku
- - 1 PL citrónová šťava
- - soľ, korenie
- - petržlenová vňať

Postup

Morčacie prsia nakrájame na kúsky a aspoň na hodinu naložíme do osoleného mlieka – mäso bude krehké. Rúru rozohrejeme na 200 °C a vložíme do nej plech s olejom. Strúhanku zmiešame v miske so syrom, sušeným cesnakom, paprikou, korením a oregánom. Kúsky mäsa po častiach ich v obalujeme v strúhankovej zmesi. Ukladáme priamo na rozpálený plech, vrátime do rúry a pečieme asi 20 minút dozlata. Počas pečenia môžeme rezne obracať.

Medzitým si pripravíme dip. Karička čili črievko, smotanu na šľahanie a roztláčený cesnak spolu dôkladne premiešame. Dochutíme soľou, korením a bylinkami. Zľahka premiešame a môžeme podávať.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:	stredná
čas:	30 minút
porcie:	8