

Bravčové karé so syrovo hráškovou omáčkou

Potrebuje

- - 500g bravčové karé plátky
- - 1 malá konzerva hrášku
- - 5 trojuholníčkov syra Karička
- - 1l hladkej múky
- - korenie, soľ
- - 1l oleja
- - 1 cibuľa

Postup

Bravčové karé si nakrájame na plátky – okoreníme, osolíme a obalíme v hladkej múke. Na rozpálenom oleji si opražíme cibuľku na drobno nakrájanú a postupne mäso opečieme, podlejeme vodou a dusíme. Po 10 minútach pridáme hrášok z konzervy. Keď je mäso mäkké. Vyberieme ho. Nastrúhame si 5 trojuholníčkov syra Karička a pridáme do výpeku spolu rozmixujeme ručným šľahačom. V prípade ak by bola omáčka riedka, môžeme pridať ešte trošku hladkej múky. Podávame s hranolkami , alebo s ryžou alebo oboje :). Ja mám tento recept veľmi rád a robím ho aj v dni všedné a aj sviatočné.

Tento recept nám posielal: Martin zo Skalky nad Váhom

náročnosť: stredná

čas: 30 min.

porcie: 4