Bravčové karé so syrom

Potrebujeme

- - 600 gramov bravčového karé
- - 1ks Karička črievka
- - 250 ml kyslej smotany
- - 250 g tvrdého syra
- - zemiaky
- - olej

Postup

Bravčové karé vyklepeme na tenké plátky, poukladáme na vymastený plech, posolíme a pokoreníme.
Mäso posypeme strúhaným tvrdým syrom, na vrstvu syra lyžicou dáme Karičku a kyslú smotanu a rozotrieme. Následne posypeme ďalšou vrstvou strúhaného syru. plech prekryjeme alobalom, prípadne iným plechom a pečieme na 220 stupňov cca 1 hodinu. Potom alobal odkryjeme a necháme zapiecť cca 15 minút. Podávame s opečenými zemiakmi, ktoré sa môžu piecť zarovno s bravčovým mäskom.

Tento recept nám posiela:	Mária z Bratislavy
náročnosť:	stredná
čas:	1 hodina
porcie:	4