Bravčové prekladané rezne

Potrebujeme

- - 4 bravčové rezne zo stehna
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 1 ČL celá rasca
- - hrubá múka na posypanie rezňov
- - 2-3 PL masť (olej) na opekanie + 30 g masti alebo oleja na huby
- - cibuľa
- - 300 g šampiňónov
- - petržlenová vňať
- - 150 g plátkový tvrdý syr Karička
- - 4 hrubšie kolieska debrecínskej šunky
- - 300 ml smotany (jogurt)
- - hladká múka na zahustenie

Postup

Rezne umyjeme, naklepeme, osolíme, trochu okoreníme a odložíme do chladničky, kým si pripravíme huby. Šampiňóny očistíme, umyjeme, pokrájame na plátky a na masti s opraženou cibuľou udusíme. Pridáme soľ, korenie a rascu. Mäkké odložíme. Rezne z jednej strany posypeme hrubou múkou, tou stranou dáme na horúci tuk, opražíme, obrátime a opražíme aj z druhej strany. Takto pripravené rezne dáme na spenenú cibuľu, trochu podlejeme a udusíme domäkka. Ku koncu dusenia nepodlievame, aby šťava nebola vodnatá. Rezne rozložíme na pekáč, masť z dusenia nalejeme pod rezne, na každý položíme udusené huby, na to plátok šunky, plátok syra, zalejeme smotanou rozmiešanou s lyžičkou hladkej múky a v rúre zapečieme.

Tento recept nám posiela:	Zuzana z Trenčianského Jastrabia
náročnosť:	vysoká
čas:	
porcie:	4