

Syrovo cibulové karé

Potrebuje

- - 6 ks rezňov z brav. karé
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 2 cibule
- - mletá červená paprika
- - olej
- - 150 ml hovädzí vývar
- - 150 g tehla Karička
- - maslo

Postup

Rezne z karé jemne naklepeme, osolíme, okoreníme a uložíme na vymastený pekáč. Syr postrúhame, cibuľu pokrájame na kolieska. Na každý kúsok mäsa dáme kolieska cibule, kúsok masla, posypeme syrom a červenou paprikou, podlejeme vývarom. Pekáč prikryjeme alobalom, pečieme 45 minút pri 180 °C, potom odkryté dopečieme. Podávame s ryžou.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 6