

## **BRAVČOVÉ KARÉ SO SYROM NA SMOTANE**

### **Suroviny na prípravu mäsa:**

1. Bravčové karé 1.5 kg
2. Čierne korenie-mleté
3. Rasca-drvená
4. Soľ
5. Smotana na šľahanie 200 ml
6. Cesnak 1 strúčik
7. Syr (eidam) 50 g



### **Postup:**

1. Nakrájame si bravčové karé na plátky, ktoré si vyklepeme.
2. Plátky mäsa si dáme na plech, kde ich osolíme, pridáme korenie a rascu.
3. Potom mäso polejeme olejom a vodou.
4. Mäso prikryjeme alobalom a dáme ho piecť do rúry pri teplote 170°C na 120 min.



5. Nastrúhame si syr a očistíme si cesnak.



6. Potom vylejeme smotanu do taniera a zmiešame so syrom a cesnakom.



7. Vytiahneme mäso z rúry a pokryjeme ho po vrchu syrovo-smotanovou omáčkou.



8. Nakoniec mäso dáme do rúry na 200°C na 15 min.

## **PRÍLOHA – ZAPEKANÉ ZEMIAKY**

### **Suroviny na prípravu prílohy:**

1. Zemiaky 2 kg
2. Čierne korenie-mleté
3. Rasca -drvená
4. Soľ
5. Olej



### **Postup prípravy prílohy:**

1. Zemiaky si nakrájame na hranolčeky.
2. Uvaríme ich v slanej vode.
3. Zlejeme, vysypeme na pekáč.
4. Následne ich okoreníme a pridáme rascu.
5. Zemiaky dáme zapievať do rúry pri teplote 200°C na 30 min .



### **Suroviny na prípravu oblohy:**

1. Uhorky 2 kusy
2. Ocot
3. Kryštalový cukor



### **Postup prípravy oblohy:**

1. Ošúpeme si uhorky a nastrúhame ich.
2. Pridáme do nich cukor a pomiešame.
3. Necháme ich 2 min odstáť, aby pustili šťavu.
4. Pridáme ocot podľa chuti.
5. Zamiešame.



***DOBRÚ CHUŤ!***