

Karé s pikantní omáčkou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

- 4 řízky z karé

80 •

2 •

- sůl

Omáčka:

- 100 g uzené slaniny

60 •

30 •

- 300 ml masového vývaru (masox)

- petrželová nať, tymián, bobkový list

- mleté černé koření

2 •

- 50 g kyselých okurek

- ocet, vegeta, sůl



Postup

Řízky potřeme olejem a na chladném místě je necháme odležet asi 3 hodiny. Potom na pánvi rozpustíme polovinu Flóry, vložíme osolené řízky, zakryjeme a 10 minut opekáme. Obrátíme je, přidáme zbytek Flóry a ještě 20 minut opékáme.

V jiné nádobě do sklovitá opečeme pokrájenou slaninu, přidáme cibuli pokrájenou na štvrtky. Když se cibule opeče, vyndáme ji společně se slaninou. Do výpeku vmísíme mouku a opražíme ji do zlatohněda.