

## 7.041 Švédsky rezeň

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové karé b. k.	0,90
olej	0,08
cibuľa	0,20
múka hrubá	0,06
maslo	0,02
syr tvrdý	0,15
smotana	0,15
soľ	0,02
paprika červená mletá	0,01



### Výrobný postup

Bravčové karé umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na rezne, ktoré naklepeme, osolíme a obalíme v múke zmiešanej s červenou paprikou. Opečieme z oboch strán na časti oleja. Opečené rezne uložíme do pekáča vymasteného druhou časťou oleja, posypeme cibuľou, polejeme smotanou a dusíme prikryté v rúre. Mäkké rezne posypeme strúhaným syrom, pokvapkáme maslom a zapečieme 20 minút.

Prílohy: dusená ryža, zemiaky varené, zeleninové šaláty.