

### Ingrediencie

6 rezňov z bravčového karé, 200 g údeného strúhaného syra, 1 smotana na varenie, 3 cibule, 3 lyžice plnotučnej horčice, 1 lyžica hladkej múky, soľ, mleté čierne korenie, olej

### Postup

Mäso vyklepeme, osolíme, okoreníme. Z jednej strany mäso posypeme múkou a pomúčenou stranou ich ukladáme do jemne vymasteného pekáča. Mäso potrieme horčicou, naukladáme očistenú a na kolieska nakrájanú cibuľu, posypeme strúhaným syrom a zalejeme smotanou. Pekáč prikryjeme alobalom a pečieme pri teplote 200 stupňov asi 30 minút. Potom alobal zložíme a dopečieme dozlatista.



