

## Obrátené rezne



**Čas prípravy:** 120 minút

**Druh jedla:** Hlavné jedlá

*Obrátené rezne sú obľúbenou pochúťkou na každú príležitosť. Sú krehké, šťavnaté a nenáročné na prípravu.*

### Suroviny:

4 hovädzie alebo bravčové rezne  
2 vajcia  
strúhanka  
olej  
1 cibuľa  
2 čl horčice  
2 PL kečupu alebo paradajkového pretlaku  
soľ, korenie, vegeta  
1/2 PL hladkej múky

### Postup práce:

Na dosku nasypem strúhanku a osolené, okorenené rezne v nej vyklepem z oboch strán. Každý namočíme do rozšľahaných vajícok s trochou soli a opražíme na rozpálenom oleji. Vo väčšej panvici alebo v hrnci opražíme nakrájanú cibuľu, pridáme trochu vody, kečup a horčicu. Do šťavy uložíme rezne a dusíme do mäkkosti. Podľa potreby podlievame. My máme radi viac šťavy, takže zvykneme priliať viac vody. Keď je mäso mäkké, vytiahneme ho na tanier, prikryjeme a šťavu zahustíme hladkou múkou. Následne ju rozmixujeme do hladka. Rezne vložíme späť. Podávame so zemiakovou kašou, ale vhodné sú aj hranolky alebo opekané zemiaky a kyslá uhorka.