

Svinjski kare u umaku od jaja i krastavaca



   Srednje zahtjevan

 60

Ovog sječnja razbijamo mitove o pojedinim komadima mesa, za koje se smatra kako su suhi i ne jestivi. Zbog toga je samo za Vas naša Matejka s bloga [likechocolate](https://likechocolate.com) pripremila ovo pomalo neobično i ukusno jelo od svinjskog karea.



Od kad znam za sebe, ovo jelo mi je omiljeno. Sjećam se da sam uvijek željela još domaćih šufnudla i umaka od jaja i krastavaca kojeg je, po meni, mama uvijek napravila premalo, a s vremenom sam i sama počela pripremati ovo preukusno jelo i to s raznim vrstama mesa. U originalu, ipak, ide svinjski kare koji je sada na akciji u [mesnicama Ravlić](#) pa vam danas prenosim baš taj recept, koji sam preuzela od mame prije ohoho godina. Svinjski kare u njemu ne bude suh i drenast već mek i sočan, a kosti koje kuhate zajedno s mesom daju umaku još više okusa.

I znam da zvuči neobično, ali dajte mu šansu – mnoge sam već nagovorila na ovo fino jelo





Jaja skuhaite tvrdo (nakon vrenja kuhajte još 8 minuta) pa narežite na kockice. Krastavce također narežite. Svinjski kare narezan na šnicla očistite od masnoća i kostiju (ako vam ne smetaju, možete i ostaviti kosti no ja radim ovako). Preko svakog šnicla stavite komad plastične folije pa ga istucite batom za meso da se malo stanji. Posolite i popaprite pa uvaljajte u brašno. U tavi neprijanjajućeg dna zagrijte 2 žlice ulja. Na najvišoj temperaturi prepecite sve šnicle s obje strane, samo dok ne dobiju boju. Prepecite i kosti koje ste odvojili (njih ne treba začiniti niti valjati u brašno). Pecite meso u turama kako stanu i vadite van, a po potrebi dodajte još malo ulja.



Kad je i zadnja tura mesa ispečena, u tavu dodajte slatku crvenu papriku, kratko (10 sekundi) je prepržite pa zalijte vodom (prvo stavite manje pa ćete kasnije dodati po potrebi). U umak odmah dodajte jaja i krastavce pa zagrijavajte do vrenja. Kad umak zavrije u njega vratite meso i kosti, pokušajte ih rasporediti tako da svi budu prekriveni umakom te po potrebi dodajte malo vode. Poklopite i kuhajte u krčkanje oko 45 minuta. Na kraju kuhanja umak dodatno začinite solju i paprom pa jelo poslužite uz kuhane njoke ili rižu. Dobar tek!

