MLETÝ REZEŇ SO SYROM OD HUGA





Tieto rezne vám budú zaručene chutiť. Sú naozaj chutné a jednoduché na prípravu, ktorá vám

zaberie iba minimum času.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

Na rezne:

200 gramov bravčového mletého mäsa

200 gramov hovädzieho mletého mäsa

50 gramov tvrdého syra (najlepšie Eidam)

50 gramov taveného syra (najlepšie Syrokrém)

1 vajce

čierne mleté korenie

soľ alebo vegetu

petržlenovú vňať

olej na vysmážanie

trochu hladkej múky

Na cestíčko:

1 vajce

mlieko

hladkú múku

trochu soli

Postup:

Do misy vložte všetko mäso, tavený syr, na hrubo nastrúhaný tvrdý syr, 1 vajce, korenie, trochu soli alebo vegety, nakrájanú petržlenovú vňať. Dobre všetko zamiešajte a nechajte chvíľočku postáť.

Zatiaľ si pripravte si polohusté cestíčko, v ktorom budete rezne obaľovať. Zamiešajte 1 vajce, hladkú múku, soľ a trochu mlieka. Správnu hustotu cestíčka doladíte buď pridaním múky alebo mlieka. Pozor aby sa nelialo, ale ani aby nebolo príliš husté.

Z pripraveného mäsa vytvarujte pomocou rúk rezne. Tie obaľte v hladkej múke. Potom ich opatrne obaľte v pripravenom cestíčku a vysmážajte na panvici s dostatočným množstvom

rozpáleného oleja. Táto fáza si vyžaduje trochu zručnosti, ktorá je potrebná pri obaľovaní rezňa v cestíčku. Pozor aby sa vám nerozpadol. Pomôcť si môžete tým, že rezeň z cestíčka vyberiete na panvicu pomocou podberačky. Myslím, že to zvládnete bez problémov. Trochu zababrané ruky od cestíčka stoja za výsledok!

HOTOVO!

Podávajte so zemiakovou kašou, zeleninovým šalátom prípadne len s čerstvým chlebom. U nás neodmysliteľne patrí k tomuto jedlu Tatarská omáčka. Ako si ju vyrobíte doma, nájdete na mojej stránke!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo