



SVIATOČNÝ REZEŇ OD HUGA





Ak chcete milo prekvapiť svoju návštevu, blízkych, pripravte im rezeň takto po Hugovsky!
Garantujem vám, že budete za najlepších hostiteľov.



Čo budete potrebovať:

- bravčové karé bez kosti
- 1 kus syra s bielou plesňou (napr. hermelín)
- dusenú šunku
- 1 strúčik cesnaku
- trošku soli
- olej alebo br. masť na vysmážanie
- múku, vajíčko, strúhanku - na klasický trojobal

Ako postupovať:

1. Mäso vyklepte na väčšie rezne, posolte ich
2. Rezne potrite pretlačeným cesnakom
3. Na stred uložte plátok šunky a nakrájaný syr, tak ako na obrázku
4. Zabalte všetko do tvaru rolky, obalte v trojobale a vysmážajte v dostatočnom množstve oleja alebo masti.

HOTOVO!

Už len nakrájať a servírovať. Ako prílohu môžete použiť zemiakový šalát, zemiakové pyré, ryžu, zeleninu...čo len chcete. Alebo aj nič.

Vynikajúce sú aj studené podávané k pivu alebo dobrému vínu. " Že manam"!

Dobrú chuť priatelia! Užívajte sviatky!

Váš Hugo

