



# TALIANSKY REZEŇ OD HUGA





Rezeň, rýzek, šnicel, řýzek....no kto ho nemá rád???



Viete o tom, že pochádza z Talianska?

"Cotoletta alla milanese" - taký je jeho pôvodný názov. Dokonca ani "Wiener schnitzel" nie je rakúsky! Bol na územie Rakúsko - Uhorska prinesený z Milána. Miláno bolo vždy bohatšie, tak sa jedli rezne obaľované v troj obale. Chudobnejší juh Talianska zasa preferoval pizzu s rajčinami a syrom. Vo svete je populárna kombinácia týchto chutí pod názvom "Cotoletta Milanese alla Napolitana". Vyskúšajte túto netradičnú kombináciu chutí rezňa s pizzou a budete nadšený jeho geniálnou chuťou!

Budete potrebovať:

mäso na rezne (ja používam bravčové karé bez kosti)

Môžete samozrejme použiť aj mäso teľacie alebo kuracie.

soľ, mleté čierne korenie

olej alebo masť na vysmážanie

troj obal: hladká múka, vajíčko, strúhanka

čerstvé rajčiny alebo rajčinovú drť

plátky tvrdého syra (použil som syr Mozzarella)

plátky kvalitnej šunky

Postup:

Mäso naklepte na rezne, ochuťte soľou a mletým čiernym korením.

Takto pripravené mäso obaľte v troj obale. najskôr v hladkej múke, potom v rozšľahanom vajíčku so soľou a na koniec v strúhanke.

Pripravené rezne pomaly vysmážajte na panvici s dostatočným množstvom tuku. Ja ich priebežne otáčam aby boli pekne nadýchané.

Hotové rezne vložte do nádoby na pečenie, podlejte pár lyžicami teplej vody. Potrite ich rajčinovou drťou (nešetrite!) alebo použite na tenké plátky nakrájané čerstvé rajčiny. Na vrstvu rajčín pridajte plátok šunky a plátok syra.

Takto pripravené ich vložte do vyhriatej rúry (môžete aj do mikrovlnky, ja ju nepoužívam vôbec) a pečte na 200 stupňoch 5 minút. Stačí piecť iba dovtedy, kým sa roztopí syr.

**HOTOVO!**

Podávajte s pečenými zemiakmi, hranolkami, zemiakovým pyré alebo iba so zeleninovým



šalátom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

