TIP NA NAJLEPŠÍ REZEŇ OD HUGA.





Vyskúšajte moju radu a klasický rezeň jednoducho zmeníte na gastronomický zážitok!

Pripravte rezeň v troj obale, tak ako to robíte vždy!

Pred vložením do horúceho oleja obaľte v stredne VYŠĽAHANOM BIELKU a výsledkom bude jemný, chutný, lahodný, vynikajúci rezeň.
Upozornenie: vysmážajte v dostatočnom množstve oleja alebo masti aby rezeň nebol suchý a po vysmážaní ho položte na papierový obrúsok, ktorý odsaje prebytočný tuk.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo