



TIP NA NAJLEPŠÍ REZEŇ od Huga.

<https://www.masterchefhugo.com/tip-na-najlepsi-rezen-od-huga/>

## 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 obalte 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.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo