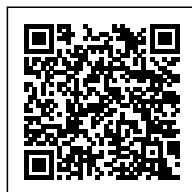




VYSMÁŽANÝ SYR V CESTÍČKU SO ŠUNKOU OD HUGA





Klasika, ktorá raz za čas musí byť! Vyskúšali ste už smažený syr v cestíčku? Ak nie, urýchlene to napravte. A aby bol ešte lepší naplňte ho šunkou. Veľa šunky!!

Budete potrebovať: (na 2 porcie)

200 gramov tvrdého syra (najlepšie Eidam) 4 plátky

100 gramov šunky



cestíčko: 1 vajce, trochu hladkej múky, mlieko, soľ
olej na vysmážanie

Postup:

Medzi 2 plátky syra vložte 2 plátky šunky.

Pripravte si cestíčko z hladkej múky, 1 vajčka, trochu soli a trochu mlieka.

Syr so šunkou kvalitne obalte v cestíčku a vložte na rozpálený olej. Vysmáčajte rovnomerne z oboch strán.

HOTOVO!

Už len poliať tatarokou, vysmažiť hranolky alebo uvariť zemiaky a obed je na stole! Nemáte Tatarok? Jednoducho si ju urobíte sami. Recept na ňu nájdete na mojej stránke.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo