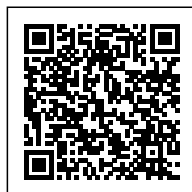




BRAVČOVÁ PANENKA V SEMOLINOVOM CESTÍČKU OD HUGA





Ak máte radi bravčovú panenku, pripravte si rýchly, vynikajúci obed , ktorý je vďaka použitej semolinovej múke aj zdravý.



Budete potrebovať: (na 4 porcie)

- 1 kus bravčovej panenky
- 2 vajíčka
- trochu semolinovej múky
- mlieko
- soľ
- rastlinný olej

Postup:

Mäso očistite, umyte a nakrájajte na hrubšie kolieska. Trochu vyklepte tlčikom na mäso na malé rezne. Ochutťe soľou. Mäso obalte v hustom cestíčku a vysmážajte v dostatočnom množstve oleja na panvici.

Príprava cestíčka:

Vymiešajte vajíčka, soľ, mlieko a semolinovú múku na hladké hustejšie cestíčko. Nechajte chvíľočku oddýchnuť a potom dolejte podľa potreby ešte trochu mlieka. Semolinová múka ho spotrebuje trošku viac ako normálna hladká múka.

HOTOVO!

Podávajte so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo