



PRÍRODNÝ REZEŇ "ŠPORT" OD HUGA





Klasika, ktorá kedysi nechýbala v žiadnej dobrej reštaurácii.

Extrémne rýchla príprava a neuveriteľná kombinácia chutí vás prinúti tento recept robiť veľmi často.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)



600 gramov bravčového karé (môžu byť aj kuracie prsia)
1 malú konzervu šampiňónov
1 malú konzervu fazuľových luskov
4 plátky šunky
4 plátky syra Eidam
olej, soľ, čierne mleté korenie, trochu hladkej múky

Postup:

Mäso naklepte na väčšie rezne. Ochuťte soľou a korením. Obalíte v hladkej múke. Takto pripravené mäso opečte rýchlo z oboch strán na panvici s rozpáleným olejom.

Na mäso uložte malé kôpky šampiňónov a fazuľových luskov. Prikryte plátkom šunky a syra. Pečte ešte chvíľu prikryté pokrievkou kým sa syr neroztopí.

HOTOVO!

Podávajte so zemiakovou kašou alebo s ryžou.

Dobrú chuť ptiatelia!

Váš Hugo