

ŘEZEK PRO MASO 1/2 RAVCE

Číslo: 21, duben 2009

Čekáte návěstěvu a rádi byste ji překvapili nějakou chuťovkou? A přijdou hlavně ti, kteří nejsou moc na sládky. Tak mám pro vás tip na výborný slaný řezek. Příprava je jednoduchá, nezabere moc času, a pak už stačí jen vložit do trouby - a už se můžete vydat novat něčemu jinému, třeba prostě, připravit dobré víno a se na hezký záitek...

Celý následující rozpis je připravený na jedno balení listového těsta; ale vzhledem k tomu, že po té "menší" se jen zapráší, klidně můžete dávkou libovolně násobit. INGREDIENTS: Budete potřebovat: 1 listové těsto, 4 plátky sýrky (velké obdélníky), 8 plátků sýra, 200 gr mletého masa, 1 plechovka ampionů, koření dle vaší chuti a zvyklostí, 100 gr modrého sýra POSTUP: Nejprve si na pánvi orestujeme mleté maso a ampiony, aby nám náplň nezstala příliš uprostřed syrová. Do směsi přimícháme přiměřené množství koření - například, prostě to, co máte doma a co vám chutná. Poté na vyvalené těsto naklademe nejprve sýrku a plátkový sýr - to nám pak udělá na těstu pěknou kresbu a hlavně zabrání směsi vytéct. Poté narovnáme masovou směs a nvrch je posypeme nastrohanou nivou, která dodá pěknou barvu a pikantní chuť. Stačí už jen zavinout a vložit do trouby a péct do zlatova. Je to dobré teplé, ale trochu se to celé bohužel rozpadá. Nejlepší je vydržet a nechat vychladnout. To je potom lahůdka a ztuhlý sýr to krásně drží pohromadě. Dobrou chuť vám přeje Deedee