

Vendégváró rántott hús

Hozzávalók:

4 szelet hús
(sertéskaraj vagy csirkemell)
2 tojás
liszt
zsemlemorzsa
20 dkg vegyes zöldség
(répa, brokkoli, karfiol)
4 szelet gépsonka
4 szelet sajt
olaj a sütéshez



Elkészítés:

A zöldséget megpároljuk kevés sóval ízesített vízben és kihűtjük.

A szokásos módon rántott húst készítünk.

Egy tepsibe egymás mellé fektetjük a szeleteket, és minden szeletre kishalmokat rakunk a zöldségből, betakarjuk egy-egy szelet sonkával, majd egy-egy szelet sajttal.

A sütőt bemelegítjük 200 C°-ra és addig sütjük az előkészített húsokat, míg a sajt ráolvad.

Párolt rizzsel tálaljuk.

Azért vendégváró, mert előre el lehet készíteni, és fogyasztás előtt a sütőben átforrósítani.