



## Hrenovke na žaru

Chef Tamara Habjanič

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Hrenovki vzdolžno prerežemo, tako da naredimo žep. Sir narežemo na drobne palčke, te pa zatakemo v žep hrenovke. Hrenovke ovijemo s slanino, pomagamo si z zobotrebcom. Segrejemo žar ponev in nadevamo hrenovke, tako, da je žep s sirom zgoraj. Dodatna maščoba ni potrebna, saj slanina med pečenjem odda veliko maščobe. Ko se zlato zapečejo, jih obrnemo še na obe strani, nato še na hitro na stran s sirom. Postrežemo s pečeno zelenjavo. Pa dober tek!

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos sira
- 4 kos slanine
- 1 par hrenovk