



## Ocvrti telečji zrezki

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Meso stolčemo in posolimo ter popoprano. V posodi segrejemo svinjsko mast. Med segrevanjem zrezke pomakamo najprej v stepeni jajci, nato pa še v drobtine, ter takšne ocvremo. Zrezke cvremo na temperaturi 7/9. Ocvrte zrezke nato položimo na krožnik obložen s papirnatimi brisačkami, da le te vpijejo odvečno maščobo in postrežemo. Zraven lahko postrežemo razne krompirjeve jedi ali solate.

Dober tek!

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

- ščepec soli in popra
- 5-6 pesti drobtin
- 7 manjši telečjih zrezkov
- mast ali olje za cvretje