

Rezanci sa viršlama



Sastojci

Potrebno je:

- 4 para viršli
- 4 reznja dimljene šunke
- 1 kašika senfa
- 100 g struganog sira
- 100 g masnoce (ulje ili mast)
- 500 g rezanaca
- zacini po ukusu

Priprema

Svaki režanj šunke premazati senfom sa obe strane. Viršle zaseci po dužini i u zasjeceni deo staviti struganog sira. Uzmite po dve viršle i obmotajte ih šunkom i pricvrstite cackalicom. Zagrejte masnocu i obmotane viršle pržite sa obe strane dok ne porumene. Ispržene viršle stavljati u dublju ciniju i dobro ih poklopiti, da ostanu meke i tople. U meuvremenu u 3 litra slane vode u koju se doda kašika ulja skuvati rezance, dobro ih posle kuvanja ocediti, pa ih malo propržiti na ulju u kome su se pržile viršle. Ispržene rezance sipati u ovalnu posudu, preko rezanaca poreati viršle i preliti ih umakom u kome su se pržile viršle, zatim ih posuti struganim sirom i služiti uz neku salatu.