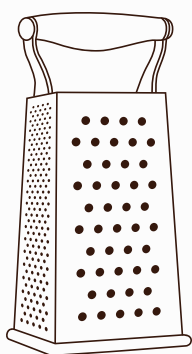
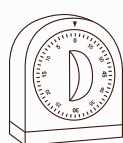
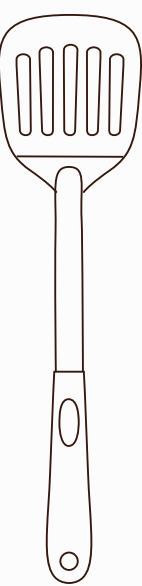


Budl v topli hrenovi omaki



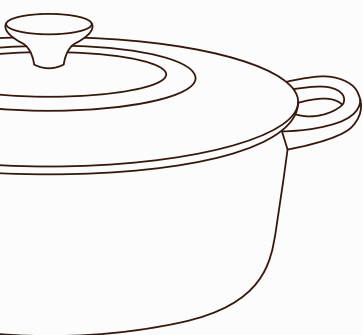
SESTAVINE ZA BUDL

- 100 dag kuhanega prekajenega svinjskega mesa
- 100 dag starega belega kruha
- 2,5 dl mleka
- 1 dl kisle smetane
- 5 jajc
- 1 majhna čebula
- 2 stroka česna
- peteršilj
- 1 kos večje svinjske mrežice
- sol
- poper
- muškati orešček



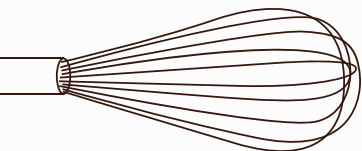
POSTOPEK

1. Kruh narežemo na manjše kocke in ga namočimo z mlekom in smetano.
2. Dodamo jajca in dobro premešamo.
3. Kuhano in ohlajeno meso narežemo na kockice ter ga primešamo kruhu.
4. Dodamo še praženo na drobno narezano čebulo, sesekljan česen, peteršilj, sol, poper in muškati orešček. Nadev dobro premešamo.
5. Iz nadeva oblikujemo štruco in zavijemo v svinjsko mrežico.
6. V pečici pečemo do zlato rjave barve približno eno uro.
7. Še toplo razrežemo na rezine in postrežemo s hrenovo omako.



SESTAVINE ZA TOPLO HRENOVO OMAKO

- 1 naribana žemljica
- 1 na drobno narezana šalotka
- 3 dag masla
- 2,5 dl suhe župe
- 2,5 dl sladke smetane
- 2 žlici hrena
- sol
- poper

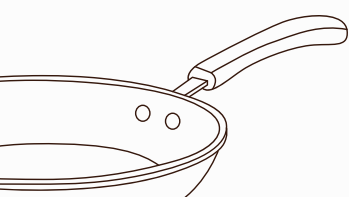


POSTOPEK

1. Na maslu na hitro sotiramo na drobno narezano šalotko, dodamo naribano žemljico in jo svetlo prepražimo.
2. Zalijemo s suho župo. Pokuhamo.
3. Dodamo hren in smetano ter še malo pokuhamo.
4. Popoprano. Sol dodamo po potrebi, ker je suha župa običajno zelo slana. Nekaj kapljic limoninega soka doda svežino.

KAKO JED POSTREŽEMO?

V globoke segrete krožnike damo najprej hrenovo omako in nanjo položimo rezino budla.
Postreženo okrašeno z drobnjakom, sveže naribanim hrenom ali rezanci mlade čebule.



Pa dober tek!