Rezne z kelového listu

SUROVINY:

Kel
Cesnak
Ml.čierne korenie

Soľ
Šunková saláma
Postrúhaný syr

Na obaľovanie:

Vajíčka,múka,strúhanka

POSTUP:

Listy kelu opatrne oddelíme a uvaríme v posolenej vode.
Žilky na listoch naklepeme,aby sa dali listy pekne poskladať.
Každý list potrieme pretlačeným cesnakom,okoreníme,osolíme položíme naň plátok šunky,alebo salámu a pridáme syr toho treba viac,
aby nebol rezeň tenký ako papier a aj chuťovo je to lepšie ak dáme viac syru.Potom zabalíme tak,aby sme vytvorili rezne.Keď je kel dobre naklepaný
netreba špáradlá na uchytenie.Ja osobne ich nedávam veľmi mi prekáža,
keď ich musím počas jedla vyberať.Takže ja obaľujem opatrne bez špáratiek.
Usmažíme ako rezeň na panvici.