

## „Čardaš“ odrezak



### Priprema

Meso po duljini zarezite (napravite džep), posolite i nadjenite ploškama slanine i trokutima sira. Otvor pričvrstite čačkalicama. Na ugrijanom ulju naglo ispecite meso s obje strane, a zatim na smanjenoj temperaturi pokriveno dalje pirjajte . Napola omekšanom mesu dodajte kosani luk i češnjak. Na kraju zalijte vinom i vrhnjem, pa stavite da sve dobro prokuha. Po potrebi dodatno začinite. Meso izrežite i poslužite po želji s pirjanim povrćem ili krumpirom.

### Sastojci

600 g pisane goveđe pečenke ( po mogućnosti iz sredine), sol, papar, 1 režanj češnjaka, 1/8 l crvenog vina, 1 dl vrhnja, 2 glavice luka, 50 g mesnate slanine, 4 trokuta Zdenka „Čardaš“ topljenog sira za mazanje, 60 g ulja