

mielone zrazy z łopatki z kapustą kiszoną i pieczarkami...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	1 kg
jajka	1 sztuka
bułka tarta	1 szklanka
woda	3/4 szklanki
Kucharek przyprawa do potraw	2 łyżeczki
pieprz czarny mielony	2 łyżeczki
boczek parzony	10 plastrów
ogórek kiszony	1 duży
cebula	2 sztuki
musztarda delikatesowa	5 łyżeczki
pieczarki	10 sztuk
kapusta kiszona	1 kg
olej rzepakowy	1/4 szklanki
przyprawa do zup i potraw w płynie	2 łyżki
majeranek	1 łyżka
woda	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 mieloną łopatkę dobrze wyrobić z kucharkiem, pieprzem jajkiem, tartą bułką, wodą na zwartą masę

- KROK 2 zrobić placek z mięsa i posmarować musztardą, nałożyć plasterki boczku, kawałek kiszzonego ogórka, kawałek cebuli
- KROK 3 nakryć drugim plackiem i zlepować dokładnie, zraz mielony owinać boczkiem
- KROK 4 na patelni na oleju zrumienić z każdej strony i przekładać na talerz
- KROK 5 do garnka przelać tłuszcz po zrazach, podsmażyć resztę cebuli, pieczarki pokrojone, dodać kiszoną kapustę i wymieszać, wlać wodę, przyprawę w płynie, majeranek wsypać, na kapuście ułożyć zrazy i pod przykryciem dusić z 40 minut na mniejszym ogniu
- KROK 6 można podać na obiad z ziemniakami lub na kolację do pieczywa.....SMACZNEGO!!!