

## Zraziki dla zakochanych

**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>smalec</b>	10 dag
<b>wędzony boczek</b>	10 dag
<b>cebula</b>	5 dag
<b>mąka pszenna</b>	2 płaskie łyżki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 łyżka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--
<b>Liść lubczyku suszony Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>przyprawa do potraw</b>	1 szczypta
<b>indyk</b>	70 dag
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na zraziki i smażyć na smalcu z obu stron na rumiano. Boczek pokroić w cienkie paski, cebulę w dużą kostkę i razem przysmażyć. Sos z mąki i masła zrobić białą zasmażkę, dodać koncentrat pomidorowy, lubczyk, paprykę i chwilę smażyć, po czym rozprowadzić zimnym rosółem przyrządzonym z kostki i stale mieszając połączyć z boczkiem i cebulą. Przyprawić przyprawą KUCHARZEK, pieprzem i gotować 3 min. Dodać do mięsa i podawać z kładzionymi kluskami lub kaszą ugotowaną sypko.