

## ZRAZY MIELONE Z BARANINY

**ELIZAT**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>baranina</b>	0,5 kg.
<b>grzyby suszone</b>	40 g.
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	70 g.
<b>śmietana</b>	200 ml.
<b>mąka</b>	30 g.
<b>tłuszcz</b>	--

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć, ugotować.

Mięso razem z obraną cebulą oraz namoczoną i odcisniętą środkową częścią chleba zmielić w maszynce.

Dodać jajka oraz bardzo drobno posiekane grzyby, doprawić do smaku solą i pieprzem. Całość dokładnie wymieszać.

Z przygotowanej masy uformować 10 owalnych zrazów, obtaczać je w mące i usmażyć z obu stron na złoty kolor.

Zrazy ułożyć na półmisku i połączyć je śmietaną wymieszaną z wywarem z grzybów.

SMACZNEGO!!!