

Zrazy wieprzowe z ogórkiem



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na zrazy:

wieprzowina	5 plastrów
musztarda sarepska	5 łyżek
sól	5 szczypta
czarny pieprz mielony Prymat	5 szczypta
ogórki kiszone	3 sztuka
cebula	1 sztuka
boczek wędzony	100 gramów
kiełbasa śląska	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, osuszamy i kroimy w cienkie plastry. Rozbijamy delikatnie aby nie porobić dziur. Rozbite plastry delikatnie oprószyć solą i pierzem, smarujemy musztardą. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę natomiast boczek wędzony, kiełbasę i ogórki kroimy w słupki. Pokrojoną cebulę, boczek i ogórki układamy na każdym plastrze mięsa, następnie każdy plaster zwijamy w rulon i obwijamy nitką kuchenną lub wykałaczką. Na głębszej dużej patelni rozgrzewamy oliwę, wkładamy zrazy i podsmażamy z każdej strony, następnie zmniejszamy płomień ognia i smażymy zrazy do miękkości, obracając od czasu do czasu i podlewając ciepłą wodą. Gdy zrazy są miękkie wyjmujemy na półmisek, studzimy i zdejmujemy nitkę kuchenną, a powstały sos zagęszczamy mąką i doprawiamy do smaku według uznania. Podajemy z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą.