

Zrazy wieprzowe z pomidorami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości (najlepiej od szynk)	75 dag
mąka	1 łyżka
tłuszczu	4 dag
cebula	2 szt
pomidory	3 szt
sól	do smaku
pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, wykroić foremne zrazy w poprzek włókien. Zrazy lekko zbić tłuczkiem, posolić, oprószyć mąką zmieszaną z pieprzem czarnym mielonym Prymat i papryką słodką Prymat. Zrazy obrumienić na tłuszczu i przełożyć do rondla. Obraną i pokrojoną cebulę podsmażyć na tłuszczu i przykryć nią zrazy. Pomidory sparzyć, obrać, drobno pokroić i dodać do mięsa. Wlać 1 szklankę wody, wsypać przyprawę do potraw Kucharek i dusić pod przykryciem na małym ogniu aż zrazy będą zupełnie miękkie. Podawać z kopytkami lub kluskami śląskimi i surówką.