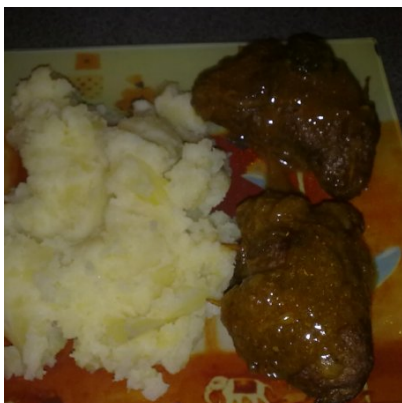


## zrazy zawijane



### MILENKA2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wołowina bez kości</b>	500 g
<b>cebula biała</b>	1
<b>boczek wędzony</b>	kilka plastrów
<b>mąka</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mieso pokroic na 4 plastry, rozbic luczkiem, przyprawic. Na kazdy plaster miesa polozyc pokrojona cebule i plaster boczku. Zwinac w rulonik i owinac nitka. Obtoczyc w mace i zrumienic na srednim ogniu. Przelozyc do rondla, wlac ok 3/4 szklanki wody, dodac maslo i dusic 40 minut pod przykryciem