

Mielone ala zrazy



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	1/2 kg
jajko	2 szt
bułka namoczona w mleku	2 szt
cebula	1 szt
pieczarki	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso, cebulę i namoczoną w mleku, odcisniętą bułkę mielimy.
dodajemy jajka, doprawiamy do smaku.

Formujemy z mięsa waleczki, obtaczamy w mące i smażyemy ze wszystkich stron.

W między czasie, pieczarki kroimy na ćwiartki i podsmażamy na oleju.

Pieczarki i zraziki układamy w garnku, zalewamy szklanką wody i dusimy pod przykryciem około 30 minut.

Sos możemy zaprawić śmietaną.