

Zrazy z pieca ze śmietaną



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso wołowe bez kości	1 kg
mąka	1 łyżka
masło	10 dkg
śmietana	200 ml
bulion	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy na grube zrazy. Dusimy na maśle. Następnie układamy je na półmisku i zalewamy sosem zrobionym z 200 ml śmietany , 200 ml bulionu i bułką tartą. Wkładamy do piekarnika i podajemy z pieczonymi ziemniaczkami.