

## Zraziki zawijane



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>plastrów wołowiny z udźca</b>   | 8         |
| <b>plasterków wędzonego boczku</b> | 8         |
| <b>cebule białe</b>                | 2-3       |
| <b>cebuli czerwonej</b>            | 1/2       |
| <b>łyżki musztardy Dijon</b>       | 4         |
| <b>łyżki mąki</b>                  | 3-4       |
| <b>łyżki masła klarowanego</b>     | 3         |
| <b>sól, pieprz ziołowy</b>         | do smaku: |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozbić tłuczkiem na dość cienkie płaty - najlepiej przez folię spożywczą, nie będzie przyskać i nie porozrywa się. Oprószamy je z obu stron pieprzem ziołowym. Cebule obieramy, białą kroimy w drobną kostkę a czerwoną w cienkie piórka. Ogórki kroimy wzdłuż na ćwiartki. Każdy płat mięsa smarujemy 1 łyżeczką musztardy (tylko z jednej strony, od środka), na to układamy plasterkę boczku, ćwiartkę ogórka i kilka piórek cebulki. Zwijamy dość ciasno i spinamy szpadką albo wykałaczką, albo związujemy nitką. Gdy wszystkie roladki są już gotowe, obtaczamy je lekko w mące i obsmażamy na mocno rozgrzanej na patelni 1 łyżce masła, zrumienione przekładamy do rondla. Na tę samą patelnię dodajemy pozostałe masło i wrzucamy posiekaną w kostkę cebulę, podsmażamy aż zaczną się złocić. Wtedy zalewamy 2 szkl. wody, zagotowujemy mieszając i całość przelewamy do mięsa. Dusimy na małym ogniu ok. 1.5-2 godziny aż mięso będzie miękkie. Podajemy z kluskami śląskimi, kopytkami albo kaszą. Pamiętajmy aby przed podaniem usunąć nitkę albo szpadki.