

Zrazy z baraniny



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

baraniny bez kości	40 dag
cebuli	5 dag
grzybów suszonych	3 dag
mąki	2 dag
śmietany	150 ml
sól, pieprz	do smaku
tłuszcz	10 dag
mięksisz z chleba	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć, namoczyć i ugotować. Mięso umyć i zmielić w maszynce razem z cebulą, grzybami i odciśniętym chlebem. Wymieszać z jajkiem. Doprawić solą i pieprzem. Z przygotowanej masy formować owalne zrazy. Obtaczać je w mące i usmażyć z oby stron na złoty kolor. Następnie ułożyć w garnuszku. Polać śmietaną i wywarem z grzybów. Dusić kilka minut na małym ogniu.

Smacznego!!!!