

Dzikie zrazy



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso wołowe pokrojone na 6 zrazów	70 dag
boczek	15 dag
zsiadłe mleko	1 szklanka
cebula	2 szt
pokruszony listkek laurowy Prymat	2 szt
masło	2 łyżki
kostka rosółu wołowego Kucharek	1 szt
śmietana 18-procentowa	0,5 szklanki
sól	1 szczypta
Owoc jałowca cały Prymat	1 zmielony
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zalać mlekiem i pozostawić na noc w lodówce. Następnie wyjąć, osuszyć, rozbić tłuczkiem, posypać solą, jałowcem i pokruszonymi listkami laurowymi. Na każdym zrazie ułożyć kawałek boczku oraz plaster cebuli, zwinąć ciasno i spiąć wykałaczką. Mięso obrumienić na maśle, przełożyć do rondla, podlać wodą z rozpuszczoną kostką rosółową i dusić na małym ogniu 1:30 min. Gdy mięso będzie miękkie, sos zaprawić śmietaną z mąką. Podawać z kaszą ugotowaną na sypko lub kluskami kładzionymi.