

Zrazy wołowe po włosku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	4 plastry
szynka	4 plasterki
twarożek	10 dkg
cebulka ze szczypiorem	1 pęczek
czosnek	2 ząbki
bazylia	1 pęczek
pasta z oliwek	4 łyżki
olej	2-3 łyżki
obrane pomidorki	1 puszka
pieprz i sól	do smaku
bulion	1/2 miészny
parmezan	4 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Listki bazylii opłukać, osuszyć i pokroić w paski. Plastry mięsa umyć i osuszyć. Doprawić solą i pieprzem, posmarować pastą z oliwek, na każdym położyć plasterkę szynki. Posmarować parmezanem wymieszanym z twarożkiem, posypać połową ilości bazylii. Zrazy zwinąć i spiąć wykałaczkami. Cebulkę oczyścić i pokroić na kawałki. Czosnek obrać. W brytfannie rozgrzać olej i obsmażyć na niej zrazy. Dodać zmiążdżony czosnek i cebulkę, krótko smażyć. Następnie dodać pomidory z zalewą i bulion, pomidory rozgnieść. Brytfannę przykryć, zrazy dusić na średnim ogniu ok. 90 minut. Mięso wyjąć z sosu i odstawić w ciepłe miejsce. Sos gotować, aż zgęstnieje. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać z pozostałą bazylią. Do sosu włożyć zrazy i podgrzać. Najlepszym dodatkiem do zrazów po włosku jest gruby makaron.