

Zrazy wieprzowe



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	500 g
marchewka	1 szt
cebula	1 szt
wędzony boczek	150 g
musztarda	do smarowania
ziele angielskie	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
sól, pieprz, Przyprawa do zup Kucharek-	dod smaku
oliwa	do smażenia
mąka	\\do obtaczania
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na plastry i rozbić tłuczkiem do mięsa.
 Marchew, cebulę obrać i pokroić w słupki .
 Boczek również pokroić w słupki.
 Każdy płat mięsa posmarować musztardą, położyć po kawałku marchewki, cebuli i boczku i zwinąć rolady.
 Spiąć wykałaczkami.
 Obtoczyć w mące i smażyć na tłuszczu z każdej strony na złoty kolor.
 Rolady zalać wodą tak aby były przykryte, dodać liść i ziele i dusić prawie do miękkości. Posolić, popieprzyć i dolać maggi do smaku.
 Sos zagęścić mąką rozrobioną z wodą.
 Zagotować.

