Zrazy z pieczarkami

ILONA15

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	0,5 kg
pieczarki	200 gramów
mąka	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
żółtko jajek	2
natka pietruszki	
sól	
pieprz	
olej do smażenia	
wino białe wytrawne	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso podzielić na porcje i ubić bardzo cienko, natrzeć solą i pieprzem, zawinąć w folię aluminiową i odstawić do lodówki na godzinę. W tym czasie pieczarki i cebulę pokroić bardzo drobno i podsmażyć na oleju lub maśle z dodatkiem oleju. Warzywa przełożyć do miski i przestudzić, a następnie wbić dwa żółtka i wyrobić. Farsz doprawić natką pietruszki, solą, pieprzem, na koniec dodając tyle bułki tartej, by masa stała się dość zwarta (mnie zazwyczaj wystarcza 2 łyżki). Wyjąć z lodówki mięso i w każdy plasterek zawinąć porcję farszu. Kotlety obwiązać nitką lub spiąć wykałaczką i bardzo mocno zrumienić na rozgrzanym tłuszczu. Następnie przestawić patelnię na mały ogień i dusić pod przykryciem około 30 minut. Po tym czasie dolać wino i dale dusić 15 minut. śmietanę wymieszać z mąką i wlać do zrazów. Dusić jeszcze chwilę, by smaki połączyły się.