zrazy wołowe z szalotką

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	4 plastry
ogórki konserwowe	8 sztuk
wędzony boczek	8 plasterków
marchewka	30 dkg
mąka	1 łyżka
margaryna	2 łyżki
masło	2 łyżki
musztarda	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
papryka mielona	1 łyżeczka
pieprz i sól	do smaku
bulion	2 mięsny
szalotka	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć i rozbić. Posypać solą i pieprzem, cienko posmarować musztardą. Ogórki pokroić wzdłuż w plastry. Na każdym kawałku mięsa ułożyć po 2 plastry boczku i ogórka. Mięso zwinąć, spiąć wykałaczkami i oprószyć mąką. Zrazy obsmażyć na gorącym tłuszczu. Dodać koncentrat pomidorowy wymieszany z bulionem i sproszkowaną papryką. Mięso dusić pod przykryciem ok. 75 minut. Marchew obrać, umyć i pokroić ukośnie w talarki. Szalotki oczyścić i pokroić na pół. Warzywa dodać do mięsa na 25 minut przed końcem gotowania. Mięso wyjąć. Sos gotować aż zgęstnieje, wymieszać z masłem, doprawić do smaku solą i pieprzem. Zrazy podawać z sosem i puree ziemniaczanym.