

Klasycznie marynowany rostbef zawijany z warzywami i chlebem



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rostbef	600 g
średnie cebule	2 szt
Marynata do mięs klasyczna Prymat	1 szt
oliwa	2 łyżki
mąka	2 łyżki
śmietana 36%	150 ml
pieprz Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
Gorczyca biała cała Prymat	1/2 łyżeczki
grzyby suszone	5-6 szt
chleb żytni	1 kromka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Grzyby ugotować w małej ilości wody, a następnie wyjąć je, pozostawiając wywar. Mięso wyporcjować jak na zrazy, lekko rozbić, posmarować oliwą z oliwek, obficie posypać przyprawą klasyczną Prymat oraz szczyptą gorczycy i odstawić do lodówki na 4-6 godzin. W międzyczasie cebulę, ogórka i chleb pokroić w paski, a następnie wszystko obsmażyć przez chwilę na oliwie z oliwek.

Na każdym kawałku mięsa ułożyć plaster boczku, a na nim warzywa z chlebem oraz kawałek grzyba. Mięso zwinąć bardzo dokładnie, uważając, aby farsz nie wypłynął. Zraziki oprószyć mąką, podsmażyć na rozgrzanej patelni, a następnie zalać wywarem z grzybów. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem, dusić pod przykryciem przez około 40 minut, a pod koniec gotowania dodać śmietanę.

Tak przygotowane zraziki z rostbefu podawać z kaszą gryczaną polaną sosem z duszonego mięsa.