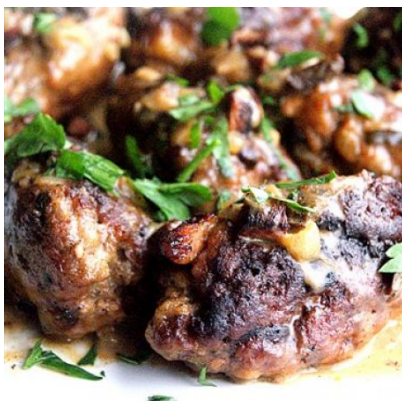


Siekane zrazy w sosie śmietanowo-grzybowym



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona wołowina	80 dag
cebula	2 szt
kajzerka	1 szt
jaja	1 szt
ząbek czosnku	1 szt
grzyby suszone	4 szt
pieprz	1 szczypta
sól	1 do smaku
mąka	1/3 szklanki
rosół	1,5 szklanki
śmietana	1-2 łyżki
natka pietruszki	1 pęczek
ślonina	10 dag

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć na godzinę w wodzie. Kajzerkę namoczyć w odrobinie wody i odsączyć. Jedną cebulę drobno posiekać i zeszklić. Mięso wymieszać z kajzerką, cebulą, jajkiem, przeciśniętym ząbkiem czosnku, solą i pieprzem. Uformować mokrymi rękami podłużne zrazy. Śloninę lub boczek drobno pokroić, dać na rozgrzaną patelnię i wytopić. Zrazy obtoczyć w mące i zrumienić ze wszystkich stron na patelni. Drugą cebulę drobno posiekać, grzyby odsączone również i wszystko dodać do zrazów, podlać rosół, przykryć i dusić przez 20 minut. Na koniec wyjąć zrazy. Sos jeśli zgęstnieje lekko rozrzedzić rosół lub wodą, dodać śmietanę, wymieszać. Włożyć ponownie mięso do sosu, wszystko posypać posiekaną natką pietruszki. Podać z uprażoną kaszą.

