

zrazy cieleące po polsku



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułka	1/2 sztuki
mleko	1/2 szklanka
jajko	1 szt
margaryna	3 łyżki
mąka	1 łyżka
natka pietruszki	1 łyżka
Gałka muskatołowa cała Prymat	1 sztuka
cukier, sól	do smaku
cielęcina bez kości	60 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso przekroić w poprzek włókien na 4 plastry zbić tłuczkiem żółtko utrzeć z łyżką margaryny dodać bułkę namoczoną w mleku i część natki pietruszki przyprawy i pianę z białek masą posmarować płaty mięsa zwinąć i spiąć wykałaczką zrazy oprószyć sola i mąką obsmażyć podlać kilkoma łyżkami wody przykryć i dusić pod koniec dodać natkę pietruszki