

## Zraziki wieprzowe



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	1-1,5 szklanki
<b>sól</b>	do smaku
<b>woda</b>	200-400 ml
<b>posiekana zieleń</b>	2 łyżki
<b>majeranek</b>	2 szczypty
<b>tłuszcz</b>	do smażenia
<b>wieprzowina</b>	1 (połędwica)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w plasterki i zbić delikatnie tłuczkiem kuchennym. Oprószyć je solą, pieprzem i przyprawą do wieprzowiny. Na patelni rozgrzać tłuszcz( ja użyłam oliwy z oliwek) i smażyć na nim porcje mięsa oprószone wcześniej mąką pszenną. W garnku zagotować wodę i włożyć do niej podsmażone zraziki. Zraziki poddusić na małym ogniu. Sos doprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Na koniec dodać posiekaną drobnutko zieleń.