Wieprzowe zraziki



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
mąka pszenna	10 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab umyć i osuszyć, następnie pokroić w plastry i zbić je delikatnie tłuczkiem kuchennym. Obsypać solą i pieprzem, odstawić na 30 minut. Tłuszcz rozgrzać na patelni i smażyć na nim zrazy obtaczane w mace. Po usmażeniu przełożyć je do garnka z niewielką ilością gorącej wody i gotować przez około 20- 30 minut, w miarę potrzeby dolewając wodę. Sos jaki powstanie z gotowania należy doprawić do smaku solą, pieprzem, kminkiem i majerankiem.