

zrazy po piastowsku



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

połędwica wieprzowa	400 g
tłuszcz do smażenia	do smażenia
cebula biała	2 sztuki
jajko	1 szt
wątroba wieprzowa	250 g
margaryna	2 łyżki
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso rozbić na płaty sporządzić nadzienie wątróbkę z cebulą drobno posiekać smażyć na tłuszczu dodać jajko i doprawić przygotowany farsz nakładać na płaty poledwicy i formować w kształt pieroga i smażyć podać w sosie pomidorowym z ziemniakami