Zrazy zapiekane po podlasku



ZOFIA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina	800 g
słonina	100 g
rosół	1 szkl
masło	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brytfankę grubo wysmaruj masłem. Cielęcinę pokrój w cienkie plastry, każdy rozbij lekko tłuczkiem. W formie układaj warstwę mięsa i słoniny, posypują je przyprawami. Na wierzchu powinna być słonina. Wlej rosół, przykryj i piecz godzinę w temperaturze 180 st.C. Podawaj z pieczonymi ziemniakami.