

Zrazy z mozzarellą



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

**5-6 średnich pomidorów lub puszka pomidorów krojonych ok.10 dkg
mozzarelli**

łyżeczka mąki ziemniaczanej

pesto 2 łyżki

ząbek czosnku 2 szt

cebula 1 szt

schab 4 porcje

suszone pomidory 4 małe kawałki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozklepać na cienkie kotlety, leciutko posolić i popieprzyć. Suszone pomidory posiekać drobno, tak samo mozzarellę. Każdy kotlet posmarować pesto, posypać suszonymi pomidorami i serem. Zwinąć je w roladki i zawinąć nicią bawełnianą. Obsmażyć na rumiano ze wszystkich stron na oleju ok. 10 min. przełożyć do rondelka. Na tym tłuszczu podzmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek. Wcześniej sparzone i bez skórki pomidory wkroić do cebulki i dusić ok 10 min. Do rondla ze zrazami wlać szklankę wody, dać kostkę bulionową i zawartość patelni. Wszystko razem dusić ok 10 min. Łyżeczkę mąki ziemniaczanej rozprowadzić w małej ilości wody, zaciągnąć sos, doprawić do smaku.