Przepis dnia IV, odc. 20: Zrazy z szynki w boczku z sosem grzybowym i kaszą gryczaną



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	1 szklanka
włoszczyzna	
ogórki kwaszone	
boczek wędzony	plastry
rosół wołowy	
cebula	
szynka wieprzowa	1 kg
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
grzyby suszone	20 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Musztarda sarepska Prymat	
olej	
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mięso kroimy w plastry, a następnie rozbijamy.

KROK 2 Następnie kroimy ogórki w paski, cebulę w pióra. Rozbite mięso przyprawiamy solą morską oraz pieprzem. Na tarce (grube oczka) ścieramy marchewkę, pietruszkę i seler, które będą nam potrzebne do sosu. Następnie wrzucamy warzywa na patelnię i podsmażamy, Do sosu dodajemy 2 liście laurowe i ziele angielskie (3 kulki), a także rosół wołowy oraz posiekane suszone grzyby.

KROK 3 Rozbite zrazy smarujemy musztardą sarepską, kładziemy plasterek boczku, pokrojoną cebulę w piórka i kilka słupków ogórka kiszonego- całość zawijamy, okładamy plastrami boczku i spinamy wykałaczkami . Zrazy obsmażamy na oleju rzepakowym (obie strony), potem przekładamy zrazy do sosu i w nim duszą się 1- 1,2 h.

KROK 4 Kaszę przebieramy, płuczemy i zalewamy zimną wodą w proporcji 1 : 2 (tzn. 1 szklanka kaszy, 2 wody). Do kaszy dodajemy masło (dzięki temu ziarenka nie będą się kleiły) i kostkę rosół wołowy. Gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu do czasu wchłonięcia wody przez kaszę (nie powinna się mocno gotować!).

Tak przygotowane zrazy podajemy z kaszą gryczaną i ogórkami kiszonymi.