

Zrazy gdańskie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar mięsno-warzywny	1/2 szklanki
śmietana	1/2 szklanki
natka pietruszki	
olej	
sól, pieprz	do smaku
tymianek	
schab	50=60 (karkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyjąć kość, pokroić mięso na plastry, rozbić je, posolić, oprószyć pieprzem. Na środek każdego plastru nałożyć trochę posiekanej natki z pietruszki. Zrazy zwinąć, obtoczyć w mące, obsmażyć tak, aby były rumiane, na gorącym tłuszczu, przełożyć do rondla, podlać wywarem, dodać suszoną włoścзыznę i odrobinę tymianku. Dusić do miękkości na małym ogniu (30-40 minut). Dodać śmietanę roztrzepaną w kubku z niepełną łyżeczką mąki i wywarem, zagotować. Przyprawić do smaku pieprzem i przyprawą. Najlepiej smakują z kaszą.