

Zrazy z Podlasia



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	0,5 kg
cebula	2 szt
mąka	10 g
masło	20 g
śmietana słodka	0,125 l
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę pokrajać na kawałeczki wielkości orzecha włoskiego. Następnie każdy bardzo silnie rozbić, posypać solą i pieprzem. Dodać pokrojoną cebulę, łyżkę mąki i wszystko razem dobrze wymieszać. Rozpuścić na patelni lub w rondelku masło, a gdy się już dobrze zrumieni, wrzucić przygotowane zrazy i smażyć na silnym ogniu, mieszając łyżką, aby mięso zbiło się razem, lecz kawałeczki były wszystkie osobno. Gdy mięso straci czerwony kolor, wlać słodką śmietankę, gotować jeszcze ze dwie minuty.