

Zrazy faszerowane jabłkami



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe	1/2 kg
cebule	2 szt
smalec	1 łyżka
mąka	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	2 łyżki
śmietana	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, odrzucić gniazdka pestkowe, pokroić w cienkie plasterki. Cebulę pokroić w ten sam sposób. Podrumień lekko cebule na smalcu, dodać jabłka, trochę soli i pieprzu i udusić. Mięso pokroić w cienkie plastry, rozbić je dokładnie wałkiem, posypać solą i pieprzem. Każdy zraz wysmarować uduszonymi jabłkami, zwinąć i spiąć wykałaczką lub obwiązać nitką. Zrazy otoczyć w mące i kłaść na mocno rozgrzanej patelni. Dodać troszkę wody i dusić aż mięso będzie miękkie. Pod koniec wlać śmietanę i jeszcze chwilę dusić.