

## Zrazy cielęce



### RENIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**cielęcina** 50 dkg

**masło** 3 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić cielęcinę w cienkie plasterki, zbić lekko, aby się zbyt nie rozleciały, posypać solą i imbirem, włożyć w rondel w gotujące się ale jeszcze nie rumiane masło. Gdy się zrumienią po obydwu stronach, wycisnąć trochę cytryny, wsypać tartej bułki i włożyć jeszcze pół łyżeczki masła, przykryć, 5 minut gotować na małym ogniu.