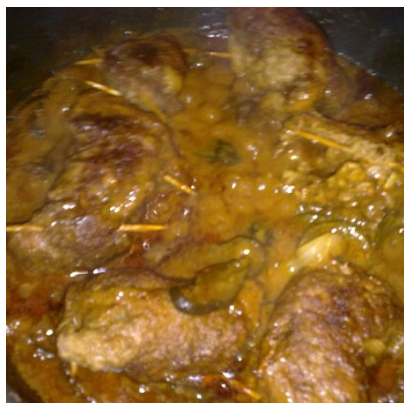


zrazy wołowe



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ligawa wołowa	1\2 kg
ogórki kiszone	10 szt
cebula	4 szt
słonina	1
Musztarda sarepska Prymat	1
grzyby suszone	1 garść
mąka	1
margaryna	1
Przyprawa do pieczenia i mięs duszonych Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy na plastry grubości ok 1 cm, dokładnie rozbijamy.

Każdy plaster smarujemy wewnątrz musztardą (nie solimy !!!) i układamy po cienkim plastrze słoniny, kilka plasterków ogórków i cebuli, zawijamy i spinamy wykałaczkami.

Na rozgrzaną patelnię z margaryną układamy obtoczone w mące zrazy. smażymy z każdej strony na złoty kolor.

Garść grzybów zalewamy szklanką wodą - odstawiamy na bok.

Do usmażonych zrazów wsypujemy pokrojoną w piórka cebule i plasterki ogórków kiszonych , posypujemy przyprawą do pieczenia- dusimy czasem mieszając około 40 minut, następnie zalewamy grzybami wraz z wodą i dolewamy jeszcze szklankę wody - dusimy na małym ogniu około 40 minut.

Jeśli sos jest za rzadki zagęszczamy go mąką zmieszaną z wodą.

Smacznego