

Zrazy z kaszą gryczaną



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól, pieprz

estragon 1 łyżeczka

kasza gryczana 1 woreczek

jajko 1 sztuka

schab 4 kotlety

śmietana 1 szkl.

tłuszcz 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety rozbijamy równomiernie młotkiem, posypujemy solą, pieprzem, estragonem. Cebulę kroimy w kostkę i przesmażamy na łyżce tłuszczu. Troszkę kaszy odłożyć, bo cała saszetka to za dużo. Pozostałą kaszę wymieszać z jajkiem, cebulką i natką, przyprawić do smaku. Na rozbite płaty nałożyć farsz, zwinąć w ruloniki i obwiązać nicią białą. Każdy rulonik obtaczać w mące, obsmażyć na tłuszczu. Przełożyć do rondla, dodać niecałą kostkę grzybową (uwaga! kostka słona) ja dodałam jeszcze dwa pokruszone grzybki. dusić do miękkości 30-40 min. Pod koniec duszenia sos zaciągnąć śmietaną i orobiną mąki.