

zrazy nelsonskie



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
Wywar:	250 ml
grzyby suszone	5 szt
madera	100 ml
kartofle	8 szt
sól, pieprz	
połędwica	600 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule posiekać i przesmażyć na połowie masła. Dodać 1 łyżkę maki ugotowane pokrojone grzyby, wywar i maderę zagotować mieszając, przyprawic. Kartofle umyć obrać pokroić na ósemki i ugotować. Mieso umyć pokroić na plastry, opruszyć solą pieprzem i resztą maki. Zrumienić na pozostałym masle i włożyć z kartoflami do sosu. Dusić przez 10 minut w szczerlnie przykrytym rondlu.,