Zrazy mielono - duszone

KASIAW

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	1 kg
jajko	2 szt
cebula biała	1 szt
bułki zwykłe suche	2 szt
sól,pieprz,maka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone wkładamy do miski , dodajemy jajka, startą lub zmielona razem z miesem cebulę, bułkę sucha namoczona. Dosypujemy do smaku soli i pieprzu, następnie wszystko razem dokładnie wymieszać. Formujemy zrazy w kształcie podobnym do mielonego kotleta tyle że większe i bardziej spłaszczamy. Obtaczamy w mące i podsmażamy z obu stron na gorącym oleju. W garnku gotujemy wodę z odrobiną vegetty. Podsmażone mięso wkładamy na gotującą wodę na tłuszczu ze smażenia robimy zasmażkę i dodajemy do sosu. Wszystko razem troszkę pogotować i zrazy w sosie gotowe. Łatwe i szybkie a mięsko nam się moment gotuje