

zrazy zawijane z musztardą



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udziec wołowy	60 dag
marchew	2
papryka zielona	pół
boczek wędzony	10 dag
musztarda francuska	3 łyżki
masło	3 łyżki
mąka	1 łyżka
sól	
wywar warzywny	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso opłukać wykroić z niego 6 zrazów, lekko zozbić opruszyć solą i pieprzem, posmarować musztardą. Na każdym płacie mięsa kłaść słupek marchewki kawałek papryki i plaster boczku. Zwinąć na roladki i obwiązać nicią opruszyć mąką, obsmażyć na maśle. Podlać wywarem dusić ok 40 minut