

Zraziki wieprzowe w sosie węgierskim



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	1 kg
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
olej	50 ml
mąka pszenna	1 szklanka
sól	do smaku
natka pietruszki	1 łyżeczka
śmietana	100 ml
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
marchewka	1 sztuka
posiekana zielenina	2 łyżki
bulion	1 kostka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	3 ziarenka
Ziele angielskie całe Prymat	2 ziarenka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w plasty, które można jeszcze przekroić na pół. Delikatnie zbić je tłuczkiem kuchennym. Mięso oprószyć solą, pieprzem, przyprawą do kurczaka i natką pietruszki Prymat. Na patelni rozgrzać oliwę. Zbite tłuczkiem plasterki mięsa oprószyć mąką i podsmażyć z obu stron na oliwie. W garnku zagotować wodę z przyprawami i kostką bulionową. Dodać pokrojoną marchewkę i podsmażone zraziki. Na oliwie ze smażenia zrazików poddusić pokrojoną w pół talarki cebulę i dodać ją do sosu. Po kilku minutach gotowania dodać pokrojoną w kostkę paprykę. Gdy ta zmięknie sos zaprawić śmietaną wymieszaną z koncentratem pomidorowym. Należy uważać, żeby śmietana po dodaniu do sosu się nie zważyła, dlatego lepiej jest ją wcześniej zahartować niewielką ilością gorącego sosu. Gotować jeszcze przez około 2 minuty, dodać posiekaną zieleninę i wymieszać. Podawać z ziemniaczkami lub kaszą gryczaną.

