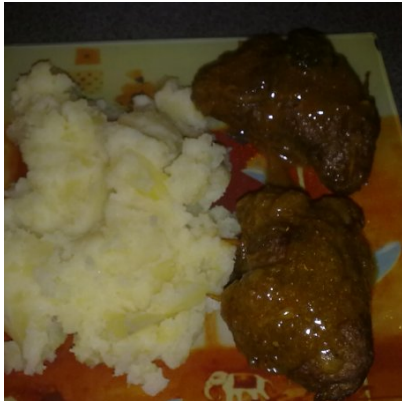


zrazy zawijane



MILENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	500 g
cebula biała	1
boczek wędzony	kilka plastrów
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mieso pokroic na 4 plastry, rozbic luczkiem, przyprawic. Na kazdy plaster miesa polozyc pokrojona cebule i plaster boczku. Zwinac w rulonik i owinac nitka. Obtoczyc w mace i zrumienic na srednim ogniu. Przelozyc do rondla, wlac ok 3/4 szklanki wody, dodac maslo i dusic 40 minut pod przykryciem