

Zrazy zawijane z grzybowym farszem



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	1/2 kilograma
grzyby leśne	1/2 kilograma
cebula	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
rozmaryn	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę zrazową kroimy w plastry i rozbijamy. Solimy, posypujemy pieprzem i rozmarynem. Grzyby dusimy z cebulą, miksujemy i dodajemy tartą bułkę. Solimy i pieprzymy do smaku. Ostudzonym farszem grzybowym smarujemy mięso i zwijamy w roladki. Smażymy najpierw złączeniem do dołu, wtedy się nie rozpadną. Gdy zbrązowieją z obu stron, podlewamy wodą lub bulionem i dusimy do miękkości. Możemy do sosu dodać kilka suszonych grzybków.