

Zrazy w sosie z grzybów suszonych i śmietany



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe lub drobiowe	50 dag
kajzerki	2 szt
jajko	2 szt
masło	3-4 łyżki
czosnek	2 duże ząbki
posiekana natka	2 łyżki
śmietana	300 ml
mąka	2 - 4 łyżki
grzyby suszone	6 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby płuczemy, zalewamy czystą ciepłą wodą i odstawiamy przynajmniej na 2 - 3 godziny - a najlepiej na całą noc i jeśli są duże kroimy je na mniejsze i gotujemy w tej samej wodzie, w której się moczyły.

Kajzerki namaczamy w ciepłej wodzie, dokładnie je odciskamy i dodajemy do mięsa - ja zrobiłam z mięsa mieszanego z łopatki i indyczego - dodajemy, przeciśnięty przez praskę czosnek, 1 płaską łyżkę masła, posiekaną natkę i jaja.

Doprawiamy do smaku pieprzem (najlepiej świeżo mielonego - bezpośrednio do mięsa) i solą.

Masę wyrabiamy dokładnie, aż stanie się kleista.

Formujemy owalne zrazy.

Obtaczamy zrazy w mące i obsmażamy je na pozostałym maśle.

Zrazy układamy w rondlu i dodajemy ugotowane grzyby razem z wywarem, w którym się gotowały.

Dusimy na wolnym ogniu - 20 minut.

Na koniec wlewamy śmietanę, jeszcze raz doprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem.

Podajemy z ryżem, makaronem lub ziemniakami posypane natką, lub jako samodzielne danie z pieczywem

