

Zrazy z grzybami w sosie



MEREDITH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowina	500 gram
grzyby	300 gram
cebula	200 gram
majonez tradycyjny	100 gram
keczup	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać. Grzyby oczyścić, drobno kroić. Obsmażyć cebulę na oleju roślinnym do złocistego koloru. Dodać grzyby, osolić, dodać pieprz, smażyć do miękkości (blisko 20 minut). Mięso kroić na plastry, ubić tłuczkiem, lekko osolić, dodać pieprz.

Wyłożyć grzybowe nadzienie na każdy plaster. Zapiąć wykałaczką. Obsmażyć na oleju Majonez pomieszać z keczupem. Zrazy wyłożyć do naczynia żaroodpornego, połączyć sosem i wstawić do piekarnika na 40 minut w 180 stopni.