
Zrazy z grzybów w śmietanie

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1203 razy.

50 dag grzybów (prawdziwki),
15 dag kaszy manny,
cebula,
10 dag tłuszczu,
4 jaja,
3 łyżki tartej bułki,
pół szklanki śmietany,
łyżka mąki pszennej,
3 łyżki mąki ziemniaczanej,
przyprawa do zup,
pieprz

Grzyby oczyścić , pokrajać na kawałki, a następnie poddusić z dodatkiem tłuszczu. Wsypać kaszę mannę wymieszać i chwilę przuć pod przykryciem, aby utworzyła się twarda masa. Po ostudzeniu zemieć w maszynce z połową cebuli (resztę pozostawić do sosu), dodać jaja tartą bułkę, mąkę ziemniaczaną, przyprawy i dokładnie wyrobić . Z masy formować podłużne zrazy, zrumienić na tłuszczu i zalać sosem śmietanowym; chwilę poddusić . Potrawę przyprawić ; podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD