

---

# Zrazy z kaszy w sosie grzybowym

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1189 razy.

25 dag kaszy jęczmiennej,  
cebula,  
10 dag tłuszczu,  
4 dag grzybów suszonych,  
3 łyżki mąki ziemniaczanej,  
3 łyżki tartej bulki,  
pół szklanki śmietany,  
pieprz,  
majeranek,  
łyżka mąki pszennej,  
3 jaja,  
przyprawa do zup,  
czosnek

Kaszę jęczmienną ugotować na sypko, ostudzić i zemleć w maszynce razem z cebulą, kilkoma ugotowanymi grzybami i czosnkiem. Do masy dodać jaja, trochę tłuszczu, majeranek, mąkę ziemniaczaną i tartą bułkę. Dokładnie wyrobić i uformować podłużne zrazy; zrumienić je na tłuszczu, zalać sosem grzybowym i chwilę dusić na małym ogniu. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD