
Zrazy z kaszy w sosie grzybowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1130 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 zemieć 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