ZRAZY WOŁOWE Z MUSZTARDĄ

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1300 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa)
5 dag korniszonów
2 łyżki musztardy
30 dag cebuli
1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)
sól
pieprz
2 łyżki umytych posiekanych liści roślin przyprawowych (szałwia, pietruszka, bazylia)

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć, pokrajać w plastry, zbić tłuczkiem. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półkrążki. Jedną cebulę razem z korniszonami posiekać jak najdrobniej i wymieszać z musztardą, przyprawić solą i pieprzem. Przygotowaną mieszaninę nakładać równomiernie na płaty mięsa, zwinąć w ścisłe ruloniki. Ruloniki można spiąć, np. wykałaczkami, lub obwiązać bawełnianą nitką, zabieg ten jednak nie jest konieczny. Przygotowane zrazy lekko obrumienić na patelni do smażenia bez tłuszczu, przełożyć do rondla, obsypując cebulą, oprószyć solą i pieprzem, dodać trochę wody. Dusić pod przykryciem na małym ogniu, w miarę potrzeby podlewając wrzącą wodą. Do miękkiego mięsa dodać śmietankę. Zagotować, sprawdzić smak sosu i ewentualnie przyprawić solą i pieprzem. Gotową potrawę wyłożyć na salaterkę, polać sosem, posypać ziołami, podawać z dodatkiem ziemniaków z wody (1-2 szt. na porcję) i z surówkami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD