ZRAZY WOŁOWE NADZIEWANE OGÓRKAMI

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1329 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa)
1 łyżka szałwi suszonej
20 dag ogórków kwaszonych (twardych jednolitych)
15 dag cebuli
1/2 łyżki musztardy
sól
pieprz
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki z estragonem

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć, pokrajać w płaty, zbić tłuczkiem. Szałwię rozkruszyć, dodać do niej pieprzu (na koniec noża). Mieszaninę rozprowadzić równomiernie na całej powierzchni mięsa. Ogórki pokrajać wzdłuż na tyle porcji, ile uzyskamy płatów mięsa i każdy kawałek owinąę miż sem. Przygotowane rulony ułożyę w rondlu. Cebulę obrać, opłukać, drobno posiekać, posypać nią zrazy, podlać gorącą wodą (1/2 szklanki) wymieszaną z musztardą. Rondel przykryć. Udusić na małym ogniu do miękkości. W czasie duszenia sprawdzać i w miarę potrzeby podlewać wrzącą wodą. Uduszone zrazy wyłożyć na ogrzaną salaterkę. Sos wymieszać z posiekaną zieleniną, przyprawić do smaku pieprzem i ewentualnie solą, polać nim zrazy. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody (1-2 szt. na porcję) i z surówką np. ze słodkiej kapusty lub z zielonej sałaty.

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