Zrazy słowińskie

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1454 razy.

1,2 kg mięsa wołowego zrazowego
10 dag smalcu
70 dag kapusty kwaszonej
50 dag śliwek suszonych
5 dag jabłek suszonych
15 dag boczku
2 szklanki wywaru z jarzyn i kości
5 dag cebuli
2 łyżki mąki
pieprz
sól
cukier
6-7ziaren suszonego jałowca

Mięso opłukać, osuszyć ściereczką, pokrajać na porcje, lekko zbić tłuczkiem, posolić, obtoczyć w mące i obrumienić na rozgrzanym smalcu. Boczek pokrajać na plastry, cebulę - w talarki i również krótko przesmażyć na tym samym tłuszczu. Śliwki sparzyć i usunąć pestki. W brytfannie układać warstwami: zrazy, kapustę, boczek, cebulę, śliwki i jabłka. Dodać utłuczony jałowiec, pieprz i łyżeczkę cukru. Wszystko podlać wywarem i dusić pod przykryciem 45-50min. Podawać z pyzami ziemniaczanymi lub kopytkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD