
Zrazy kasztelańskie 20 min

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1262 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag wołowiny bez kości

6 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

0.5 szklanki śmietany

3 cebule

5-6 grzybków suszonych

uprzednio ugotowanych

2-3 kromki (10 dag) chleba żytniego razowego

sól i pieprz do smaku

Mięso pociąć w poprzek włókien na kawałki, każdy rozbić. Podsmażyć na patelni oczyszczonej i pokrojonej cebule, zmieszać ją z pokrojonymi na grube paski grzybami. Na rozbite plastry mięsa kłaść pokrojony w kostkę chleb razowy, na to cebulę z grzybami, zwinąć. Oprószyć zrazy solą i mąką, obrumienić na tłuszczu w szybkowarze i zalać wywarem z grzybów. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15-20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru doprawić sos śmietaną i pieprzem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD