Zrazy nadziewane pieczarkami 20 min

Dodano: 2010-01-01 17:40:17
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1150 razy.

Kuchnia z szybkowaru
60 dag wołowiny bez kości
15 dag pieczarek (lub zastępczo innych aromatycznych grzybów
np. opieniek)
2-3 kromki (10 dag) chleba żytniego razowego
6-8 dag tłuszczu
0,5 szklanki śmietany
1 płaska łyżka mąki
1 kostka maggi; siekany koperek zielony
sól i pieprz do smaku

Mięso pociąć w poprzek włókien na cienkie plastry, rozbić, posolić i popieprzyć. Przygotować farsz z przesmażonej na części tłuszczu, pokrojonej cebuli, zmieszanej z pokrojonymi drobno pieczarkami i startym chlebem. Całość farszu podsmażyć i jeśli jest za suchy, dodać bulionu z kostki maggi i wody. Doprawić farsz solą, pieprzem i koperkiem, rozsmarować na plastrach mięsa. Mięso z farszem zwinąć w rulony, obtoczyć w mące, obsmażyć w szybkowarze na pozostałym tłuszczu. Zalać bulionem z kostki maggi i wodą, jeśli płynu jest za mało (powinien równo pokrywać zrazy). Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15-20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru doprawić sos śmietaną zmieszaną z resztką mąki i zagotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD