
Zrazy po cieszyńsku 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1231 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag wołowiny bez kości

10 dag boczku wędzonego

1 ogórek kiszony (10 dag)

2 spore cebule

1 łyżka mąki

e dag smalcu

0,5 szklanki śmietany

sól i pieprz do smaku

Mięso pokroić w poprzek włókien na kawałki, rozbić, posypać solą i pieprzem. Na każdy płat mięsa położyć plasterki boczku, pasek kiszzonego ogórka, krążek cebuli; zwinąć i spiąć lub obwiązać nitką. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, obrumienić na nim obtoczone w mące zrazy, wrzucić pozostałą cebulę pokrojoną w kostkę i też zrumienić. Zalać wodą, zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru przyprawić sos śmietaną zmieszaną z resztą mąki i ewentualnie solą. Zagotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD