
Zrazy zbójnickie 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1205 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag wołowiny bez kości

10 dag kiełbasy zwyczajnej

0,5 szklanki bułki tartej

2 żółtka

10 dag słoniny

8 dag smalcu

2 cebule

1-2 ząbki czosnku

musztarda

sól i pieprz do smaku

Mięso pociąć w poprzek włókien na kawałki, rozbić, posmarować rozartym z solą czosnkiem i musztardą, posolić i popieprzyć. Przygotować farsz: oczyszczoną i startą na tarce do jarzyn cebulę przysmażyć na smalcu, gdy ostygnie wymieszać z tartą bułką i żółtkami. Farszem tym posmarować każdy płat mięsa, położyć na nim pokrojone w paski słoninę i kiełbasę. Zwinąć ciasno zrazy, spiąć lub obwiązać nitką, podlać wodą (około 1 szklanki) posolić. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać polane tłuszczem od smażenia cebuli, jeśli zostało trochę od farszu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD