
Zrazy cielęce zawijane po polsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2566 razy.

50 dag cielęciny bez kości,

2 dag mąki,

tłuszcz,

150 ml śmietany,

5 dag bułki czerstwej,

8 dag cebuli,

łyżka tartej bułki,

2 dag rodzynków,

zielenina,

żółtko,

sól, pieprz

Mięso umyć , zdjąć błonę, pokroić ukośnie na 4 porcje, rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą na cienkie płaty. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć . Bułkę namoczyć w wodzie lub mleku, odcisnąć , zemleć , połączyć z cebulą, bułką tartą, żółtkami, opłukanymi rodzynkami i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku. Następnie nałożyć na płaty mięsa, zawinąć w ruloniki, obwiązać nitką, posypać przyprawami i mąką, obrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu skropić wodą i dusić na małym ogniu. Pod koniec duszenia wlać śmietanę. Podawać z ryżem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>