
Zrazy mielone po wrocławsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2904 razy.

30 dag wieprzowiny bez kości,

10 dag wołowiny bez kości,

5 dag bułki czerstwej,

mleko,

jajo,

6 dag cebuli,

2 dag mąki,

150 ml śmietany,

4 dag ketchupu,

natka pietruszki,

sól, pieprz

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć . Cebulę obrać , opłukać , zemleć razem z bułką i umytym mięsem, połączyć z jajkiem doprawić . Z przygotowanej masy uformować zrazy, posypać mąką, podsmażyć z obu stron, zalać śmietaną wymieszaną z ketchupem i przyprawami, dusić około 10 min na małym ogniu mieszając od czasu do czasu. Pod koniec duszenia dodać posiekaną natkę pietruszki, doprawić .

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