
Zrazy mielone z baraniny po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2079 razy.

40 dag baraniny bez kości,

5 dag cebuli,

3 dag grzybów suszonych,

jajo,

5 dag miększu z chleba,

tłuszcz,

150 ml śmietany,

2 dag mąki

Grzyby umyć , namoczyć , ugotować . Mięso umyć , zemleć razem z obraną i opłukaną cebulą oraz namoczonym w wodzie i odciśniętym chlebem, wymieszać z jajkiem, zmielonymi grzybami, doprawić . Z przygotowanej masy formować 8 owalnych zrazików, otaczać w mące, usmażyć z obu stron na złoty kolor. Następnie ułożyć w naczyniu, polać śmietaną i wywarem z grzybów, dusić kilka minut, doprawić .

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

,1713446312

Nadestał(a): 2024-06-18 13:52:34