
Zrazy po chłopsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4661 razy.

100 dag schabu z kością,

4 dag mąki,

10 dag smalcu,

10 dag słoniny,

20 dag cebuli,

7 dag marchwi,

3 dag pietruszki,

5 dag selera,

2 dag ketchupu,

sól,

liść laurowy,

ziele angielskie,

pieprz

Z mięsa usunąć kość . Wyporcjować i rozbić na płaskie zrazy. Posypać je solą, pieprzem, oprószyć mąką i obsmażyć na części smalcu, rumieniąc z obu stron. Warzywa pokroić w grubą kostkę i podsmażyć wraz z cebulą na smalcu. Obsmażone zrazy przełożyć do rondla, dodać podsmażone z cebulą warzywa, słoninę pokrojoną na kawałki, trochę wody przyprawy i dusić pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać do zrazów ketchup, doprawić do smaku solą.

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

A po co do tego schab z kością ???

Nadesłał(a): 2006-03-21 18:03:28