
Zrazy po makowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2941 razy.

80 dag schabu,

10 dag pasztetu,

5 dag wątroby wieprzowej lub cielęcej,

10 dag pieczarek,

1/2 szklanki wody lub wywaru z warzyw,

10 dag ketchupu,

10 dag smalcu,

8 dag cebuli,

1 dag mąki,

sól, pieprz

Schab pokroić w plastry, rozbić je w podłużne prostokąty. Z wątroby usunąć błony, pokroić w paski i sparzyć wrzątkiem. Drobnopokroić grzyby i cebulę, usmażyć na smalcu na złoty kolor, dodać pasztet, wątrobę, doprawić do smaku solą, pieprzem, dobrze wymieszać. Farsz nałożyć na plastry schabu, zwinąć je, obtoczyć w mące, smażyć na rumiano na gorącym smalcu. Przygotować zasmażkę z mąki i smalcu, rozprowadzić wodą lub wywarem z warzyw, dodać ketchup, sól, mieszając zagotować. Sosem zalać mięso i dusić do miękkości. Podawać z ziemniakami.

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