
Zrazy po piastowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2501 razy.

40 dag polędwicy,

10 dag tłuszczu

Farsz :

8 dag cebuli,

25 dag wątroby wieprzowej lub cielęcej,

4 dag tłuszczu,

1 jajko,

sól, pieprz

Mięso wyporcjować , rozbić na płaty. Sporządzić farsz:

wątrobę z cebulą drobno posiekać , przesmażyć na tłuszczu, dodać jajko, sól, pieprz. Przygotowany farsz nakładać na rozbite płaty polędwicy, formować w kształcie pieroga, smażyć na tłuszczu. Podawać w sosie pomidorowym, w którym zrazy powinny się trochę podduścić , oraz z ziemniakami i kaszami.

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