Zrazy staropolskie koronne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4106 razy.

70 dag wołowiny bez kości,

pieprz,

15 dag cebuli,

2 dag grzybów suszonych,

5 dag chleba razowego,

4 dag smalcu,

sól,

farsz:

15 dag cebuli,

5 dag chleba czerstwego,

2 dag masła,

pieprz, sól

Mięso pokroić w plastry w poprzek włókien, rozbić na cienkie płaty, oprószyć solą i pieprzem. Sporządzić farsz cebulę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na smalcu, chleb zetrzeć na tarce, wszystko wymieszać z masłem, doprawić do smaku solą i pieprzem. Na plastry mięsa nałożyć farsz, zwinąć je w rulony, obrumienić na smalcu. Następnie zrazy przełożyć do rondla, podlać wywarem, posypać utartym chlebem, dodać ugotowane, pokrojone w paski grzyby, dusić do miękkości. Podawać z kaszami.

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