
Zrazy wieprzowe po myśliwsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4260 razy.

50 dag szynki wieprzowej bez kości,

tłuszcz,

2 dag mąki,

2 dag masła lub margaryny,

10 dag cebuli,

10 dag ogórków kwaszonych,

2 dag grzybów,

3 dag szynki wędzonej,

250 ml rosółu,

50 ml czerwonego wytrawnego wina,

3 dag ketchupu

sól, pieprz,

ziele angielskie

Mięso umyć , ścierać zbędny tłuszcz, pokroić w poprzek włókien na 8 kawałków, rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą. Następnie formować ręką i nożem nadając im kształt okrągły o grubości 1 cm, potem posypać przyprawami i mąką zrumienić z obu stron. Grzyby umyć , namoczyć , ugotować , wyjąć , posiekać . Cebulę obrać , opłukać , pokroić w cząstki razem z obranymi ogórkami, podsmażyć . Masło rozgrzać wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić wlać wino, dodać grzyby, ogórki, cebulę, pokrojoną w paseczki szynkę oraz przyprawy, gotować kilka minut, doprawić , zalać zrazy, dusić 3-4 minuty, doprawić . Podawać z ziemniakami.

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