Zrazy wołowe a la Zagłoba

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3880 razy.

Kuchnia Wierzynka - Smakołyki Staropolskiej Kuchni

50 dag wołowiny bez kości,

tłuszcz,

2 dag mąki,

10 dag kiełbasy białej,

4 dag chrzanu,

1 dag tartego razowego chleba,

łyżka śmietany,

10 dag cebuli,

3 dag ketchupu,

sól, pieprz

Mięso umyć , wyżyłować , pokroić ukośnie w poprzek włókien na 4 szerokie plastry, rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą na cienkie płaty, posypać przyprawami i pozostawić w lodówce na 30 min. Z kiełbasy zdjąć osłonkę, wymieszać z chrzanem, chlebem, śmietaną, doprawić . Następnie zawinąć w przygotowane płaty mięsa, obwiązać nitką, posypać przyprawami i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z obraną, opłukaną i pokrojoną w kostkę cebulą, skropić wodą i dusić na małym ogniu. Pod koniec duszenia dodać ketchup oraz pozostałą mąkę wymieszaną z małą ilością zimnej wody. Miękkie mięso wyjąć , sos przetrzeć , doprawić , polać mięso. Podawać z ziemniakami lub kaszą.

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