Zrazy wołowe po hultajsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3655 razy.

50 dag wołowiny bez kości,

tłuszcz,

1 dag mąki,

10 dag parówek cienkich,

4 dag chrzanu,

10 dag sera żółtego,

sól, pieprz,

cukier

sok z cytryny

Mięso umyć , wyżyłować , pokroić ukośnie w poprzek włókien na 4 plastry, lekko rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą, posypać przyprawami i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić , dodać do zrazów pod koniec duszenia. Parówki obrać z osłonek, pokroić w plasterki, dodać do zrazów razem z chrzanem, doprawić , posypać startym serem, zapiec. Podawać z ryżem.

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