
Zrazy z kury po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3087 razy.

2 piersi z kury,

5 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

8 grzanek z bułki pszennej,

3 jaja,

3 dag szynki,

2 dag groszku konserwowego,

15 dag pasztetu z wątróbki,

tłuszcz do grzanek,

sól, pieprz

Piersi z kury umyć , ściągnąć skórę, oddzielić mięso od kości. Filety oczyścić z błon. Mięso podzielić na 8 kawałków, rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą, nadając im kształt okrągły. Następnie posypać przyprawami i mąką, usmażyć z obu stron. Grzanki usmażyć z obu stron, posmarować pasztetem, ułożyć zrazy, wstawić do ciepłego piekarnika. Jaja umyć , wybić ze skorupki do naczynia, roztrzepać trzepaczką, wymieszać z pokrojoną w paseczki szynką, groszkiem i posiekaną zieleniną oraz przyprawami wlać na rozgrzany na patelni tłuszcz, usmażyć z obu stron wyłożyć na stolnicę, wykroić okrągłą foremką 8 omleczków i ułożyć je na zrazach, całość przełożyć na półmisek, udekorować .

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