
Zrazy z mięsa i kapusty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3258 razy.

25 dag mięsa wieprzowego bez kości,

8 dag cebuli,

2 dag masła,

5 dag bułki czerstwej,

1 jajko,

50 dag kapusty,

6 dag bułki tartej,

8 dag smalcu,

1 dag mąki,

pieprz, sól

Przekrojoną na kilka części kapustę ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu wycisnąć ją z wody, przesmażyć na maśle z cebulą, a następnie zemleć na maszynce z mięsem i namoczoną, odciśniętą bułką. Dodać jajko, sól, pieprz, dokładnie wymieszać, formować podłużne zrazy. Zrazy obtoczyć w mące i smażyć z obu stron na smalcu.

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