
Zrazy z gruszkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2165 razy.

8 gruszek,

300 g mielonego mięsa,

jajko,

cebula,

1/2 kostki bulionu,

sól, pieprz,

papryka,

łyżka masła,

tłuszcz do cebuli

Bulion rozpuścić w szklance wody, dodać paprykę. Gruszki obrać ze skórki, przeciąć na pół, usunąć nasiona i włożyć na 30 min. do bulionu. W tym czasie przyprawić mięso drobno posiekaną i zeszkloną na patelni cebulą, solą i pieprzem, wbić jajko. Wyrabiać łyżka na jednolitą masę. półówki gruszek wyjąć z bulionu i napełnić kulkami z masy mięsnej. Całość włożyć do rondla, dodać masło i zalać tym samym bulionem. Dusić pod przykryciem, na małym ogniu. Przed podaniem sos doprawić do smaku. Podawać z ryżem lub ziemniakami.

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