
Zrazy z polędwicy wołowej, pasztetu, boczku, cebu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2847 razy.

Bierzesz polędwicę i kroisz w plastry. Potem rozbijasz tłuczkiem. Niektórzy sola plastry ale lepiej nie bo będą twardsze a poza tym reszta składników da odpowiednią ilość soli. Teraz bierzesz pasztet drobiowy i rozsmarowujesz go na mięsie (z jednej strony). Pasztet może być pikantny jeśli lubisz. Może też być wieprzowy jest wtedy tłuściej. Polecam jeśli chcesz to potem smażyć bez tłuszczu bo z pasztetu się go trochę wytopi i wypłynie. Potem na tak przygotowane mięso możesz dać po plasterku boczku ale jeśli ktoś nie lubi to może być bez i też będzie dobre. Następnie obierasz cebulę i kroisz na cienkie plastry. Rozdrabniasz reka na paseczki i takie paseczki kładziesz na boczek. Potem czarne oliwki drylowane - kroisz na kółeczka i dajesz tak jak cebulę. Ja daję sporo. Kolejny składnik to ogórek. Może być kiszony, konserwowy albo pikle. Ja lubę jak jest bardzo słony bo wtedy nie trzeba potem wcale już soli dodawać (mam takie cholernie słone pikle). Ogórki trzeba pokroić w zależności o ich wielkości - wzdłuż tak żeby nie były za grube. Powinny być najwyżej na grubość małego palca. Na każdy plaster mięsa daje się przynajmniej jeden taki kawałek ogórka. Teraz musisz zawinąć taki plaster tymi wszystkimi dodatkami do środka. Na wszelki wypadek można zawinąć nitką chociaż jak się dobrze rozbije polędwicę to się powinno trzymać. Można teraz jeszcze w boki takich zrazów powypychać jeszcze trochę plasterków z oliwek. Następnie trzeba już tylko rozgrzać patelnię (najlepiej teflonową) i przysmażyć zrazy dobrze z każdej strony. Najlepiej bez tłuszczu ale jeśli ktoś lubi tłuszcz to polecam jak najlepszy. Ważne żeby nie śmierdział bo zabija naturalny zapach, który jest super i przez to jeszcze lepiej smakuje. Jak już dobrze podrumienisz mięso po każdej stronie, tak że się zrobi taka lekka skorupka to zmniejszasz ogień, dodajesz resztę cebuli (może być grubiej pokrojona), resztę plasterków z oliwek i po jednym kawałku ogórka (takie jak w mięsie) na każdy zraz. Jeśli mięso nie pucilo zbyt wiele soku i pasztet nie pucil tłuszczu to trzeba to podlać odrobina wody, żeby się nie przypalało u przykrywasz żeby to poddusić aż będzie miękkie. Polędwicę można jeszcze nawet na surowo więc dusi się to jedynie poto żeby mięso przesiaknęło dodatkami. Pod koniec polecam doprawić wszystko pieprzem wedle własnego uznania i ewentualnie dosolic. Ale to na minutę przed podaniem. Ja to uwielbiam! Podaje zazwyczaj z ziemniaczkami i konserwowanymi ząbkami czosnku ale jak zrobię więcej na kilka dni to potrafię w nocy na zimno zjeść wszystkie jedynie z chlebem.

Smacznego.

From: NO_SPAMlechu@ii.uj.edu.pl (Leszek(Lechu) Marmon)