
Zrazy z polędwicy wołowej, pasztetu, boczku, cebu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2866 razy.

Bierzesz polendwice i kroisz w plastry. Potem rozbijasz tłuczkiem. Niektórzy sola plastry ale lepiej nie bo beda twardsze a poza tym reszta skladnikow da odpowiednia ilosc soli. Teraz bierzesz paszete drobiowy i rozsmarowujesz go na miesie (z jednej strony). Paszтет moze byc pikantny jesli lubisz. Moze tez byc wieprzowy jest wtedy tlustrzy. Polecam jesli chcesz to potem smazyc bez tluszczu bo z pasztetu sie go troche wytopi i wyplynie. Potem na tak przygotowane mieso mozesz dac po plasterku boczku ale jesli ktos nie lubi to moze byc bez i tez bedzie dobre. Nastepnie obierasz cebule i kroisz na cienkie plastry. Rozdrabniasz reka na paseczki i takie paseczki kladziesz na boczek. Potem czarne oliwki drylowane - kroisz na koleczka i dajesz tak jak cebule. Ja daje sporo. Kolejny skladnik to ogorek. Moze byc kiszony, konserwowy albo pikle. Ja lube jak jest bardzo slony bo wtedy nie potrzeba potem wcale juz soli dodawac (mam takie cholernie slone pikle). Ogorki trzeba pokroic w zaleznosci o ich wielkosci - w zdłuż tak zeby nie byly za grobe. Powinny byc najwyzej na grubosc malego palca Na kazdy plaster miesa daje sie przynajmniej jeden taki kawalek ogorka. Teraz musisz zawinac taki plaster tymi wszystkimi dodatkami do srodka. Na wszelki wypadek mozna zawinac nitka chociaz jak sie dobrze rozbije polendwice to sie powinno trzymac. Mozna teraz jeszcze w boki takich zrazow powpychac jeszcze troche plasterkow z oliwek. Nastepnie trzeba juz tylko rozgzac patelnie (najlepiej tefonowa) i przysmazyc zrazy dobrze z kazdej strony. Najlepiej bez tluszczu ale jesli ktos lubi tluszcz to polecam jak jajlepszy. Wazne zeby nie smierdzial bo zabija naturalny zapach, ktory jest super i przez to jeszcze lepiej smakuje. Jak juz dobrze podrumienisz mieso po kazdej stronie, tak ze sie zrobi taka lekka skorupka to zmniejszasz ogien, dodajesz reszte cebuli (moze byc grubiej pokrojona), reszte plasterkow z oliwek i po jednym kawalku ogorka (takie jak w miesie) na kazdy zraz. Jesli mieso nie puscilo zbyt wiele soku i paszтет nie puscil tluszczu to trzeba to podlac odrobina wody, zeby sie nie przypalalo u przykrywasz zeby to poddusic az bedzie miekkie. Polendwice mozna jesc nawet na surowo wiec dusi sie to jedynie poto zeby mieso przesiaknelo dodatkami. Pod koniec polecam doprawic wszystko pieprzem wedel wlasnego uznania i ewentualnie dosolic. Ale to na minute przed podanie. Ja to uwielbiam! Podaje zazwyczaj z ziemniaczkami i konserwowanymi zabkami czosnku ale jak zrobie wiecej na kilka dni to potrafię w nocy na zimno zjesc wszystkie jedynie z chlebem.

Smacznego.

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