
Zrazy z polędwicy wołowej, pasztetu, boczku, cebu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2899 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 może być pikantny jeśli lubisz. Może też być wieprzowy jest wtedy tłuźrzy. Polecam jeśli chcesz to potem smaźyc bez tłuszczu bo z pasztetu się go trochę wytopi i wypłynie. Potem na tak przygotowane mieso możesz dać po plasterku boczku ale jeśli ktoś nie lubi to może być bez i też będzie dobre. Następnie obierasz cebule i kroisz na cienkie plastry. Rozdrabniasz reka na paseczki i takie paseczki kładziesz na boczek. Potem czarne oliwki drylowane - kroisz na koleczka i dajesz tak jak cebule. Ja daję sporo. Kolejny składnik to ogorek. Może być kiszony, konserwowy albo pikle. Ja lubę jak jest bardzo słony bo wtedy nie potrzeba potem wcale już soli dodawać (mam takie cholernie słone pikle). Ogorki 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 ogorka. Teraz musisz zawinąć taki plaster tymi wszystkimi dodatkami do środka. Na wszelki wypadek można zawinąć nitką chociaż jak się dobrze rozbije polendwice to się powinno trzymać. Można teraz jeszcze w boki takich zrazów powpychać jeszcze trochę plasterków z oliwek. Następnie trzeba już tylko rozgzać patelnię (najlepiej tefonową) 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 ogorka (takie jak w mięsie) na każdy zraz. Jeśli mięso nie pucilo zbyt wiele soku i paszтет nie pucilo tłuszczu to trzeba to podlać odrobina wody, żeby się nie przypalało u przykrywasz żeby to poddusić aż będzie miękkie. Polendwice można jeść 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)