
Zrazy po nelsonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3076 razy.

MIĘSO: 50 dkg (połędwica)

CEBULA: 5 szt

ZIEMNIAKI: 75 dkg

PIECZARKI: 40 dkg

JAJKA: 4 szt

ŚMIETANA: 1 szkl.

SÓL:

MASŁO: 10 dkg

PIEPRZ:

Czas przygotowania : 30 min

Czas gotowania : 1 godz

Przepis na 4 osób

Umyte mięso oczyścić z błon, pokroić na niezbyt wielkie porcje, zbić tłuczkiem i oprószyć pieprzem. Grzyby umyć , poszatkować , wrzucić na chwilę do wrzącej wody i odcedzić . Jajka ugotować na twardo.

Cebulę posiekać , osolić i oprószyć pieprzem.

Orane, surowe ziemniaki pokroić w talarki. Niski szeroki rondel, najlepiej ze szkła lub kamionki wysmarować masłem i układać w nim warstwami:

ziemniaki, mięso, cebulę, plasterki jajek, grzyby oprószając solą,

i dalej tak samo, aż do napełnienia rondla.

Skropić całość roztopionym masłem i polać śmietaną. Dusić na wolnym ogniu pod przykryciem, moż na w piekarniku lub szybkowarze.

Podawać w rondlu z dodatkiem surówek i czerwonym winem.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>