Zrazy po nelsońsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3057 razy.

MIĘSO: 50 dkg (polędwica)
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 napełnienie rondla.

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

Podawać w rondlu z dodatkiem surówek i czerwonym winem.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>