
Zrazy zawijane w sosie grzybowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3845 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

900 g wołowiny z udzca lub poledwicy,

200 g boczku,

30 g suszonych grzybow,

70 g korniszonow,

1 cebula,

2 kromki bulki bez skorki,

150 ml smietany,

1 jajo,

2 lyzki masla,

1 lyzka oliwy,

sol, pieprz.

1. Namoczone grzyby ugotowac, pokroic w paseczki. Wywar z grzybow zachowac.
2. Mieso umyc w zimnej wodzie. Z polowy miesa wykroic 8 cienkich plastrow, zbic tluczkiem, posolic i posypac pieprzem. Z boczku odkroic 8 plasterkow.
3. Przygotowac farsz: cebule obrac, oplukac, pokroic w kawalki. Bulke namoczyc w bulionie lub w wodzie, odcisnac. Pozostale po odciECiu 8 plastrow mieso i boczek zmiksowac razem z cebula, bulka i jajem. Doprawic sola i pieprzem.
4. Plastry miesa posmarowac niezbyt gruba warstwa farszu, polozyc plasterek korniszona, zwinac w rulon, owinac plasterkiem boczku, spiac szpilka. Jesli pozostanie farsz, to zrobic z niego klopsiki i obtoczyc w mace. Obsmazyc zrazy i klopsy na masle z oliwa. Zalac wywarem z grzybow, dodac pokrojone grzyby i dusic pod przykryciem 30-40 min. W razie potrzeby dolac troche wody. Gdy zrazy beda miekkie, doprawic sos kwasna smietana i raz zagotowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 40.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)