
Zrazy z grzybami i ze smietana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3020 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

800 g wołowiny bez kości (zrazowka),

6 suszonych grzybow,

300 g kartofli,

200 ml smietany,

1 łyżka masła,

2 łyżki maki,

sol, pieprz.

1. Suszone grzyby namoczyć, ugotować, pokroić w paseczki. Wywar zachować.
2. Mieso umyć w zimnej wodzie. Pokroić w cienkie plastry, zbici tłuczkiem, uformować okrągłe zrazy. Posypać solą, pieprzem i maki. Zrumienić z obu stron na gorącym masle.
3. W garnku ułożyć zrazy, dodać pokrojone grzyby, zalać wywarem z grzybow, dusić na małym ogniu 30 min.
4. Kartofle obrać, opłukać, pokroić w plasterki. Sparzyć wrzątkiem, dodać do miesa. Dusić razem z miesem jeszcze 30 min. Smietane wymieszać z płaską łyżeczką maki, wlać do miesa i gotować przez kilka minut.
5. Zrazy podawać w naczyniu, w którym się dusiły. Dla dekoracji można naczynie obwinąć białą serwetą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 42.

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