
Zrazy siekane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1872 razy.

Kilo mięsa zrazówki, lub białej pieczeni, (skrzydła) przepuścić dwa razy przez maszynkę z dwiema zmoczonymi i wyciśniętymi bułkami, (można dodać trochę słoniny lub szpiku, a będą zrazy smaczniejsze.) Wbić jedno całe jajo, dać trochę pieprzu, soli, cebuli usiekanej i usmażonej na maśle, wymieszać wszystko razem, zrobić okrągłe podłużne zrazy, otaczać w mące i obrumienić na rozpalonym maśle; potem ułożyć w rynce, poproszyć jeszcze mąką, skrapiać rosółem, lub smakiem z grzybów i dusić na wolnym ogniu przez godzinę.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

Tutaj znalazłem kilka ciekawych informacji o zrazach

<http://www.kuchniahistoryczna.pl/zawijane-bite-czy-siekane-rzecz-o-zrazach/>

Nadesłał(a):lukasz <wszechobecność@gmail.com> 2011-03-29 14:03:32