
Zrazy na prędcie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1270 razy.

Kto chce mieć na poczekaniu zrazy w 15 minut, podaje tu sposób. Porobić małe okrągłe zraziki w pierwszej krzyżowej, zbić mocno, posolić i popieprzyć . W kamiennej rynce zasmażyć na mocno rumiany kolor łyżkę masła i utartą odparzoną cebulą, ułożyć zrazy obsypane mąką i mieszać je ciągle, trzymając na silnym ogniu, aby się zrumieniły. Gdy się zrumienią, zatrząść jeszcze mąką, podlać bulionem lub rosołem, zagotować raz i wydać . Smażyć nie powinny się dłużej nad 10 minut, bo stwardnieją.

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