
Zrazy polskie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1414 razy.

Wziąć zrazowego lub krzyżowego mięsa, pokrajać na cienkie zrazy, zbić i posolić. Zmieszać łyżkę masła z tartą cebulą, chlebem lub bułką, pieprzem, można i też żółtka dobrać; masą tą nałożyć zrazy i pozwijać mocno. W rondlu rozpuścić masła z trochę tartej cebuli, ułożyć zrazy, przykryć i niech się duszą na wolnym ogniu. Gdy się zrumienią wsypać trochę tartej bułki lub chleba, podlać bulionem, niech się jeszcze gotują. Jeżeli się sos zanadto wysadzi, można go trochę podlać. Zrazy muszą się najmniej godzinę dusić, lecz trzeba uważać, żeby się nie wysuszyły.

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