
Zrazy polskie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1452 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 tartą cebulą, ułożyć zrazy, przykryć i niech się duszą na wolnym ogniu. Gdy się zrumienią wsypać trochę tartą 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.

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