
Zraz w formie strudla

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1264 razy.

Kilowy plaster zrazówki rozbić najcieniej, tak, aby się uformował cienki plaster, posolić, posypać pieprzem, wyłożyć cały cieniutkimi plasterkami słoniny świeżej. Zrobić zwyczajny farsz, jak do zrazów: z masła, bułki tartej i pieczonej cebuli, nie smażyć go wcale, rozsmarować na mięso, zwinąć razem jak strudel i owinąć grubą bawełną. Zrumienić masło w płaskim rondlu, włożyć zraz i dusić na wolnym ogniu, a gdy się zrumieni, podlać rosółem i łyżką wina. Wyborne na zimno do krajania.

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