
Zrazy wieprzowe siekane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2853 razy.

Przygotować mięso jak na kotlety (patrz wyżej). Robić z niego okrągłe lub podłużne zrazy, otaczać w mące i obsmażyć naokoło. Potem włożyć do rondla kawałek masła, usiekaną cebulę, dużo jarzyn, łyżkę marmolady pomidorowej i zalawszy rosółem dusić do miękkości, następnie włożyć zrazy i jeszcze dusić razem przez pół godziny. Gdy już zrazy miękkie ułożyć je na półmisku, do sosu wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego i przefasować z jarzynami. Podać do nich kartofle, kaszę lub kapustę.

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