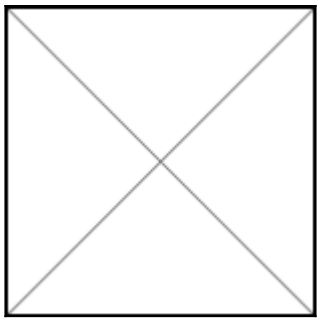

Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Zrazy z kaszy gryczanej z grzybami po warszawsku

Kolejny akcent ze stolicy

Składniki:

- kasza gryczana , 30 dag
- jajka, 1 szt.
- suszony grzyb, 4 dag
- cebula, 15 dag
- masło, 6 dag
- smalec, 10 dag
- mąka , 4.5 g
- bułka tarta , 10 dag
- śmietana, 125 ml
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Umyte i wymoczone grzyby ugotować na miękko. Polową wywaru przeznaczyć do kaszy. Resztę pozostawić na sos. Grzyby posiekać, przesmażyć z masłem oraz cebulą. Kaszę gryczaną rozgotować na grzybowym smaku, osolić, ostudzić, wbić jajo i dodać tyle mąki, aby masa dała się formować. Robić z niej podłużne placuszki, smarować grzybowym nadzieniem i zwijać zrazy. Posypać tartą bułką i smażyć na gorącym tłuszczu. Ułożyć w ogniotrwałym naczyniu, polać sosem i wstawić do gorącego piekarnika na 10—15 min. Podawać w tym samymi naczyniu. Przyrządzając sos należy cebulę obrać, pokrajać, zrumienić na maśle, dodać mąkę, zasmażyć na rumiano, rozprowadzić szklanką zimnej wody i zagotować, przetrzeć, osolić, posypać szczyptą cukru i podprawić śmietaną.