



Tekst i zdjęcie: **frater007** - SzeF Kuchni (1330)

Wołowe zawijaski

Jeść ze śmietaną.

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- mielona papryka, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 50 g
- tłuszcz, 10 g
- mąka , 2 g
- ogórek kwaszony, 20 g
- słonina, 10 g
- mięso, 100 g

Sposób przygotowania:

Mięso oczyścić z błon, pokroić w cienkie plastry, rozbić, doprawić solą, pieprzem, ewentualnie papryką. Boczek i ogórek kwaszony pokroić w paski. Paski boczku i ogórka układać na mięsie w poprzek włókien, po czym mięso zwinąć i spiąć wykałaczkami. Zawijaski obsmażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu, ułożyć w rondlu podlać wodą i dusić pod przykryciem. Można dodać grzyby (wcześniej namoczone). Sos doprawić do smaku. Na końcu dodać śmietaną.

