



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Zrazy cielęce w sosie pieczarkowym

Podawać z kluseczkami lub ziemniakami.

Składniki:

- cielęcina , 1.25 kg
- mąka , 2 dag
- smalec, 4 kg
- sos grzybowy, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Przygotować i usmażyć zrazy tak, jak było podane przy zrazach bitych w sosie naturalnym. Przyrządzić sos pieczarkowy. Osmażone zrazy zalać rzadkim sosem, zagotować i dusić pod przykrywą do miękkości na brzegu kuchni; przed wydaniem sprawdzić gęstość sosu, jeżeli potrzeba, rozrzedzić go.

