



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

Zrazy cielęce mielone w sosie grzybowym lub pomidorowym

Sos może być również grzybowy

Składniki:

- cielęcina , 60 g
- czerstwa bułka, 4 g
- margaryna, 2 dag
- mąka , 4 dag
- smalec, 4 dag
- sos grzybowy, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Masę mięsną sporządzić, ukształtować w podłużne wałeczki, otoczyć w tartej bułce i usmażyć tak jak było podane przy klopsikach, po usmażeniu wyłożyć do rondelka. Sporządzić sos grzybowy, sosem tym zalać zrazy ułożone w rondelku, raz powoli zagotować, zestawić na brzeg płyty i zaraz wydawać. Podawać z kaszą gryczaną, krakowską, perłową, makaronem lub ziemniakami i gotowanymi warzywami z masłem.

