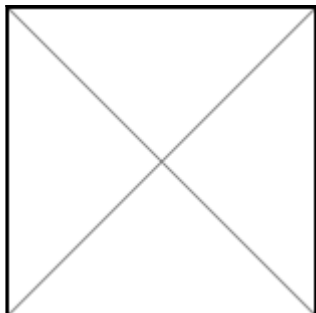




Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Zrazy bite smażone do sosów

Od taka oryginalna nazwa

Składniki:

- smalec, 4 dag
- mąka , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- cielęcina , 1 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, odcisnąć z wody, obrać z błon i ostrym nożem wykrajać w poprzek włókien płaskie, nieduże zrazy 2 cm grubości, licząc po 2 na 1 porcji. Zrazy pobić ostrożnie tłuczkiem, nadać im kształt owalu, wyrobić nożem, ułożyć na półmisku, nakryć i pozostawić czas jakiś. Przed smażeniem mięso oprószyć solą i mąką i usmażyć na rumiano z obydwu stron, szybko rumieniąc i dosmażając na słabym ogniu. Sporządzić sos węgierski, pieczarkowy, pomidorowy. Usmażone zrazy ułożyć na półmisku, polać gorącym sosem i resztę sosu podać w sosjerce.

