



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Zrazy bite duszone z grzybami

Z grzybami suszonymi lub świeżymi

Sposób przygotowania: duszone

Składniki:

- wołowina , 1 kg
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- suszony grzyb, 3 kg
- tłuszcz, 6 dag
- cebula, 5 dag
- śmietana, 15 dag
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Świeże grzyby oczyścić, umyć starannie, pokrajać i obrumienić z tłuszczem na patelni mieszając; grzyby suszone umyć w ciepłej wodzie. Mięso opłukać, pokrajać na płaskie zrazy, zbić, posolić. Resztę tłuszczu rozgrzać na patelni, zrazy obsmażyć z obydwu stron na rumiano, włożyć do rondelka dopasowanego wielkością do ilości zrazów, przekładając je grzybami i prosząc solą i pieprzem. Na pozostałym tłuszczu lekko podsmażyć cebulę, dodać do mięsa. Na patelni rozgotować sos podlewając go 2—3 łyżkami wody. Sos wlać do mięsa i zrazy powoli udusić dolewając po trochu wody w miarę odparowywania. Gdy mięso i grzyby są miękkie, sos podprawić śmietaną i resztą mąki. Podawać z kaszą gryczaną, jęczmienną, kluskami kładzionymi, ziemniakami i gotowanymi warzywami z masłem.

