



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

Zrazy mielone w sosie pomidorowym

Podawać z ziemniakami, makaronem, kluskami kładzionymi, gotowanymi warzywami z masłem (kalafior, brukselka itp.).

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 3 dag
- mąka , 3 dag
- bułka tarta , 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- tłuszcz, 9 dag
- cebula, 3 dag
- czerstwa bułka, 4 dag
- wieprzowina , 20 dag
- wołowina , 40 dag

Sposób przygotowania:

Masę mięsną przyrządzić tak jak na kotlety mielone. Stolnicę posypać bułką tartą, wyłożyć masę, ukształtować gruby wałek, pokrajać na 10 części, z każdej części wyrobić nożem w tartej bułce wałeczki 8 cm długości. Rozgrzać tłuszcz na patelni, obsmażyć zrazy, przełożyć do rondelka. Sporządzić sos: tłuszcz stopić, do tłuszczu dodać mąkę i scedzony tłuszcz ze smażenia, mąkę lekko zrumienić; sos rozprowadzić wodą, zagotować, dodać pomidory, przyprawić solą i cukrem. Do wrzącego sosu włożyć zrazy i zaraz wydać.

