



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

Zrazy mielone w sosie zasmażanym

Podawać z kaszą gryczaną, krakowską, jęczmienną i wszelkimi warzywami.

Składniki:

- wieprzowina , 20 dag
- czerstwa bułka, 4 dag
- wołowina , 40 dag
- kolendra, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- mąka , 5 dag
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Masę mięsną przyrządzić tak jak na kotlety mielone. Wykończyć i usmażyć tak jak w przepisie na zrazy mielone w sosie pomidorowym. Sporządzić sos zasmażany. Na tłuszczu ze smażenia udusić pokrajaną cebulę, dodać mąkę, zrumienić, odstawić, rozprowadzić wodą, dodać zmiażdżone przyprawy, mieszając zagotować, dodać soli, sos przetrzeć. Sosem zalać zrazy, ułożone w rondelku, silnie podgrzać i zaraz wydać, Podać na długim półmisku polaną sosem.

