



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

Zrazy wieprzowe po węgiersku

Podawać z kluseczkami kładzionymi, półfrancuskimi lub francuskimi z mąki lub mąki.

Składniki:

- wieprzowina , 1 kg
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- słonina, 5 dag
- cebula, 5 dag
- przecier pomidorowy, 2 dag
- śmietana, 20 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, odciąć zbędną warstwę słoniny, pokrajać na 5 płaskich porcji i zbić kształtując okrągłe zrazy. Mięso oprószyć solą, papryką, mąką i osmażyć na rumiano z obydwu stron, mięso po osmażeniu przenieść do rondelka. Na tłuszczu ze smażenia lekko zrumienić resztę papryki i pokrajaną cebulę, wlać do mięsa, dodać trochę wody i mięso powoli udusić do miękkości. Gdy mięso jest miękkie, sos podprawić: śmietanę rozmieszać z powidełkami i resztą mąki, wlać do mięsa, mieszając zagotować. Przed wydaniem dodać roztarty czosnek.

