Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6871)

Zrazy grzybowe

Proponuje dodać kilka suszonych grzybów

Składniki:

- suszony grzyb, 100 g
- wołowina , 60 dag
- mąka , 1 dag
- smalec, 4 dag
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- pieczarka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, usunąć błony i pokrajać na 4 części w poprzek włókien, a następnie rozbić je tłuczkiem zwilżonym wodą i uformować z nich możliwie regularne, okrągłe lub owalne plastry grubości ok. l cm. Osolić i oprószyć mąką bezpośrednio przed smażeniem. Smalec rozgrzać silnie na patelni i obsmażyć zrazy z obydwu stron; przełożyć je do szerokiego rondla, zalać wodą (pół szklanki) i dusić pod przykryciem. Cebulę pokrajać w plasterki, usmażyć w pozostałym tłuszczu i dodać do mięsa wraz z przyprawami i pokrojonymi pieczarkami. Dusić mięso do miękkości, uzupełniając stopniowo odparowaną wodę. Zrazy podaje się w sosie naturalnym, otrzymanym podczas duszenia, z ziemniakami, kaszą lub makaronem oraz z surówką lub gotowaną jarzyną. Zależnie od rodzaju mięsa, zastosowanych przypraw oraz dodatków do sosu naturalnego można przygotować różne warianty zrazów.