



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Zrazy w sosie jarzynowym

Wskazane jest dodanie pokrajanego koperku lub naci pietruszki.

Składniki:

- liście laurowe, 1 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- smalec, 4 dag
- mąka , 1 dag
- wołowina , 60 dag

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. 1 cm. Osolić i oprószyć mąką bezpośrednio przed smaženiem. 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 namoczonymi w zimnej wodzie grzybami. Dusić mięso do miękkości, uzupełniając stopniowo odparowaną wodę. Podawać w sosie jarzynowym.

