



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

Zrazy cielęce po węgiersku

Z papryką mieloną

Składniki:

- mielona papryka, 1 łyżecz.
- suszony grzyb, 4 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- smalec, 4 dag
- mąka , 1 dag
- cielęcina , 60 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, usunąć błony i pokrajać na małe i cienkie plasterki. Osolić i oprószyć mąką bezpośrednio przed smażeniem. Smalec rozgrzać silnie na patelni, dodać paprykę mieloną 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.

