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

Zrazy w sosie pieczarkowym

Najlepszy z sosów

Składniki:

- wołowina , 60 dag
- mąka , 1 dag
- smalec, 4 dag
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- suszony grzyb, 3 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 namoczonymi w zimnej wodzie grzybami. Dusić mięso do miękkości, uzupełniając stopniowo odparowaną wodę. Podawać w sosie pieczarkowym.