Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Zrazy wołowe

Przepyszne zrazy według przepisu mojej babci.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

☑ idealne dla dzieci

Składniki:

- suszony grzyb, 2 szt.
- ziele angielskie, 4 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- mąka , 3 łyżk.
- ogórek kiszony, 2 szt.
- musztarda, 4 łyżk.
- masło, 2 łyżk.
- cebula, 2 szt.
- wołowina , 1 kg

Sposób przygotowania:

Wołowinę pokroić w plastry szerokości 1 cm. W miejscach grubszych lekko rozbić drewnianym (!) tłuczkiem. Posolić, popieprzyć mięso. Cebulkę (1 szt.) bardzo drobno posiekać, podsmażyć na maśle - przeszklić. Wymieszać cebulkę z musztardą - smarować plastry mięsa. Ułożyć pocięte w paseczki ogórki na mięsie. Zwinąć, związać nicią. Obtoczyć zrazy w mące - podsmażyć. Na drugiej patelni podsmażyć drugą cebulkę, wrzucić do garnka ze zrazami, dodać grzybki suszone, ziele angielskie i liść laurowy. Zalać wodą i dusić do miękkości. Podawać z kaszą gryczaną i kapustą kiszoną.