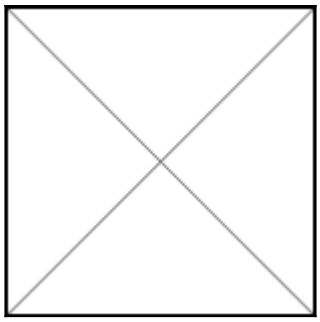

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Zrazy cielęce bite w sosie naturalnym

Podawać z kaszą

Składniki:

- ząbek czosnku, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- smalec, 5 dag
- słonina, 8 dag
- cielęcina , 1.25 dag

Sposób przygotowania:

Mięso wypłukać, wyluzować z kości i obrać z błon, pokrajać ostrym nożem w poprzek włókien na płaskie, nieduże zrazy, licząc po 2 na jedną porcję.Zrazy zbić na cienkie płaty tłuczkiem zwilżonym wodą, uformować nadając im kształt okrągły, owalny lub prostokątny, oprószyć solą i mąką.Rozgrzać smalec na patelni, włożyć mięso i szybko osmażyć z obydwu stron na rumiano, przełożyć do rondelka.Cebulą pokrajać, lekko zrumienić na tłuszczu ze smażenia, dodać do mięsa. Sok z mięsa przywarty i zrumieniony na dnie patelni podlać niedużą ilością wody i mieszając rozgotować go. Sos wlać do mięsa, dodać soli i pieprzu, zagotować, zsunąć na brzeg płyty.Mięso dusić powoli pod przykryciem.Gdy mięso jest miękkie, sos podprawić resztą mąki wymieszanej z kilkoma łyżkami zimnej wody, zagotować. Jeżeli potrzeba, rozrzedzić wodą. Zrazy ułożyć na półmisku, oblać sosem.Podawać z kaszą krakowską, perłową lub ziemniakami, surówką sezonową, gotowanymi warzywami z masłem.