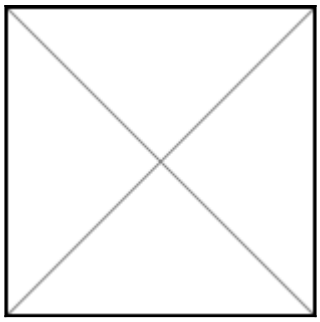

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Zrazy cielęce po węgiersku

Podawać z małymi kluseczkami kładzionymi, półfrancuskimi lub francuskimi.

Składniki:

- ząbek czosnku, 1 szt.
- śmietana, 20 dag
- przecier pomidorowy, 2 dag
- cebula, 3 dag
- słonina, 5 dag
- mąka , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- cielęcina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, z powierzchni zdjąć błony, pokrajać w poprzek włókien na 10 płaskich zrazów jednakowej wielkości i grubości; zbić i ukształtować okrągłe zrazy. Mięso oprószyć solą i papryką, i osmażyć z obydwu stron na rumiano; włożyć do rondelka. Na tłuszczu ze smażenia zrumienić lekko cebulę z resztą papryki, dodać trochę wody i mieszając rozgotować zrumieniony sok z mięsa, wlać do rondelka i mięso powoli udusić do miękkości. Gdy mięso zmięknie, podprawić sos: śmietanę wymieszać z przecierem i resztą mąki, wlać do mięsa, mieszając zagotować. Przed wydaniem można dodać roztarty czosnek.