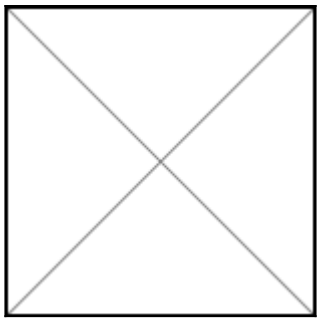

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Zrazy cielęce nadziewane słoniną paprykowaną

Ja lubię mniejsze

Składniki:

- tłuszcz, 4 dag
- słonina, 8 dag
- sól, 1 szczypta
- cebula, 4 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- mąka , 3 dag
- cielęcina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, wyluzować z kości i obrać z błon, pokrajać ostrym nożem w poprzek włókien na płaskie, nieduże zrazy, licząc po dwa na jedną porcję, zbić na cienkie płaty tłuczkiem zwilżonym wodą. Każdy kawałek oprószyć solą i natrzeć czosnkiem. Pokrajać słoninę w cienkie plasterki. Nakładać na mięso słoninę, posypać papryką i solą, zwijać zrazy ciasno, i owiązać nitką lub zapiąć patyczkiem. Posolić i otoczyć w mące każdy zraz. Rozgrzać tłuszcz na patelni, szybko zrumienić na nim mięso ze wszystkich stron i przełożyć je do rondelka. Posiekaną cebulę lekko zrumienić na tłuszczu ze smażenia. Do mięsa wlać tłuszcz z cebulą. Sok mięsny przywarty i zrumieniony na dnie patelni zalać kilkoma łyżkami wrzącej wody, mieszając rozgotować go, wlać do mięsa, dodać trochę papryki i mięso udusić powoli, do miękkości, pod przykryciem.