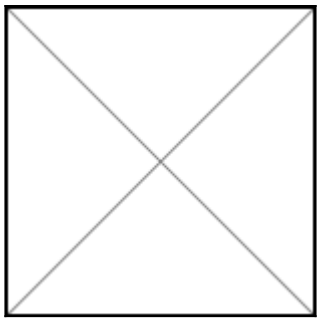

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Zrazy mielone nadziewane chrzanem w sosie paprykowym

Podawać z makaronem, ziemniakami i gotowanymi warzywami z masłem (kalafiorem, brukselką, fasolką szparagową).

Składniki:

- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- śmietana, 20 dag
- chrzan, 3 łyżk.
- bułka tarta , 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 3 dag
- czerstwa bułka, 4 dag
- wieprzowina , 20 dag
- wołowina , 40 dag

Sposób przygotowania:

Masę mięsną przyrządzić tak jak na kotlety mielone. Sporządzić nadzienie: chrzan oskrobać, opłukać, zetrzeć, wymieszać z 2 łyżkami śmietany, solą i papryką. Masę mięsną podzielić na 10 części, każdą część rozpłaszczyć na dłoni, nadziać chrzanem, zawinąć zaciskając brzegi mięsa. Gdy wszystkie zrazy będą nadziane, ukształtować z nich w bułce tartej dość grube wałeczki. Zrazy obsmażyć na patelni ze wszystkich stron, przełożyć do rondelka; do tłuszczu ze smażenia wsypać mąkę i zrumienić ją lekko, sos rozprowadzić śmietaną i wodą, zagotować go, dodać soli i papryki do smaku. Sosem zalać zrazy, zagotować powoli, zaraz wydać. Podawać z makaronem, ziemniakami i gotowanymi warzywami z masłem (kalafiorem, brukselką, fasolką szparagową).