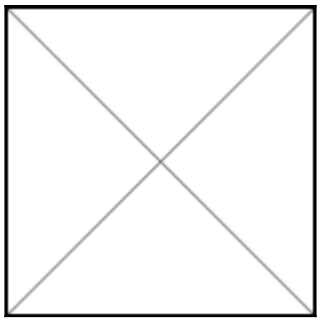

Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Zrazy zawijane warszawskie

Coś ze stolicy polskich zrazów

Składniki:

- wołowina , 2 kg
- cebula, 1 szt.
- masło, 3 g
- bułka tarta , 100 g
- pieprz, 5 g
- sól spożywcza, 5 g
- mąka , 50 g

Sposób przygotowania:

Wołowinę (zrazową, krzyżową) obrać z błon, pokrajać ukośnie w poprzek włókien, plastry dokładnie zbić tłuczkiem. Obrać cebulę, bardzo drobno posiekać i wyrobić z masłem, tartą bułką, pieprzem i solą. Nadzieniem tym posmarować każdy zraz, zwinąć je ścisło w rulon, zaszyć i osolić. Zrazy obsmażyć na rumiano ze wszystkich stron w rondlu na rozgrzanym tłuszczu, podlać wodą i dusić 20 min. na słabym ogniu (nie do miękkości). Przełożyć do słojów, zalać sosem i gotować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 40 min. Po otwarciu słoja zrazy podgrzać, doprawić sos mąką, dodać wody i osolić.