

Zraziki grzybowe w śmietanie



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19451**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- grzyby leśne 1/2 kg
- Cebula biała 1 szt
- Jajo kurze 1 szt
- Masło 10 dag
- Kasza manna 10 dag
- Mąka ziemniaczana 2 łyżki
- Bułka tarta 3 łyżki
- Śmietana 1/2 szklanki
- mąka 1 łyżka
- Kostka rosołowa 1 szt
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić z piasku, pokroić i poddusić z łyżką masła z cebulą. Następnie wsypać kaszę mannę i smażyć przez chwilę do utworzenia się twardej masy. Po ostudzeniu zmielić, dodać jaja, bułkę tartą, mąką ziemniaczaną- przyprawić i wymieszać. Formować podłużne zraziki, rumienić na maśle z obu stron. Zalać sosem śmietanowym. Chwilę poddusić, doprawić i podawać z ziemniakami.

Wykonanie sosu:

Mąkę uprażyć na złoty kolor, rozprowadzić wywarem z kostki, wlać śmietanę i przyprawić do smaku.

Twoje notatki do przepisu: