

# Zrazy Asi



Autor: **asia25**  
Przepisów: **22** Ocena: **991**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne



## Składniki:

- 1 kg mięsa wołowego, cebula, dag boczku, musztarda, gorki, 1 kg

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso podzielić na porcje. Rozbić i posmarować musztardą, oprószyć solą oraz pieprzem, nałożyć trochę musztardy. Na mięso nałożyć plaster boczku, cebuli oraz ogorka. Spiec lub związać wykalaczkami. Smazyc aż będzie miękkie. Podawać z ziemniakami, chlebem, jak to lubi.

## Twoje notatki do przepisu: