

Zrazy wieprzowe w ciemnym sosie z kaszą i ogórkami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26166**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- plastry schabu 9 szt.
- Sól
- pieprz ziołowy
- Musztarda
- boczek wędzony
- ogórek kiszony
- Ser żółty
- Cebula biała połowa
- włoszczyzna suszona 2 łyżki
- pasta rosółowa 2 łyżki
- sos sojowy ciemny 4-5 łyżek
- majeranek 1 łyżka
- liść laurowy 3 szt.
- ziele angielskie 6 szt.
- mąka pszenna do zagęszczenia sosu 3 łyżeczki
- ogórki korniszony marynowane
- Kaszotto:
 - kasza gryczana 2 szklanki
 - woda 4 szklanki
 - duszone pieczarki z papryką i cebulą
 - Sól
 - Pieprz ziołowy

Sposób przygotowania:

1 Kaszotto:

W 4 szklankach wody gotujemy duszone pieczarki z papryką i cebulą, dodajemy wyplukaną kaszę gryczaną. Gotujemy do momentu aż kasza zacznie pęcznieć, kończymy gotowanie, przykrywamy garnczek pokrywką i odstawiamy na 30 minut. Po 3 minutach kasza jest gotowa, mieszamy.



- 2) Plastry schabu rozbijamy tłuczkiem do mięsa, solimy, pieprzymy, smarujemy musztardą. Układamy po kawałku sera, boczku wędzonego, cebuli i ogórka kiszzonego, zawijamy i spinamy drewnianą wykałaczką.



- 3) Tak uformowane zrazy smażymy na gorącym tłuszczu na rumiany kolor.



- 4) W międzyczasie gotujemy bulion warzywny z włoszczyzny suszonej i pasty rosołowej.



- 5 Usmażone zrazy dodajemy do gotującego się bulionu, i gotujemy do miękkości mięsa. Dodajemy ciemny sos sojowy, doprawiamy do smaku, dodajemy majeranek, zagęszczamy mąką, gotujemy jeszcze kilka minut.



- 6 Gotowe zrazy podajemy z u parzoną kaszą gryczaną z duszonymi pieczarkami, papryką i cebulą oraz z korniszonami.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: