

Zrazy wołowe w sosie



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 13987



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Wołowina na zrazy 1 kg
- Musztarda 7 łyżeczek
- Ogórek kiszony 2
- Boczek wędzony 7 platerków
- Cebula 2
- Czosnek 2 ząbki
- Bulion 500ml
- Sól
- Pieprz
- Mąka tortowa do obtaczania
- Olej rzepakowy do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso podzielić na plastry rozbić i doprawić z każdej strony solą oraz pieprzem. Każdy plater posmarować po całości cienką warstwą musztardy. Położyć kawałek boczku (ja daję niewielką ilość i tylko chudą część tylko dla smaku, ale można ułożyć kawałki boczku na całym plastrze wołowiny).

dodać ćwiartkę ogórka, plasterki cebuli z jednej strony. Zaczynami zwijać od strony z warzywami. Zwijamy dość ciasno i spinamy wykałaczką.

Obtaczamy w mące i obsmażamy na patelni z każdej strony.

Na osobnej patelni usmażyć pozostałą cebulę oraz czosnek do miękkości a następnie dodać do zrazów.

Zalać wszystko gorącym bulionem i dusić pod przykryciem do miękkości ok 1-1,5 h w zależności od wielkości zrazów. Smacznego! (Uwaga! jeśli używamy wody zamiast bulionu dodajemy dodatkowo liść laurowy i ziele angielskie)

Twe notatki do przepisu: