

pikantne zraziki



Autor: **irmutekirma**
Przepisów: **6** Ocena: **162**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- wołowina ok 1kg.
- cebula 3 średnie sztuki
- opakowanie boczku - wędzonego najlepiej już w plasterkach
- ogórek kiszony od 2-3 średnich sztuk
- pieprz ziołowy
- Sól
- musztarda rosyjska
- olej
- sznurek do zawiązania
- ziele angielskie, liść laurowy
- 2-3 szklanki wody

Sposób przygotowania:

- 1 wołowinę kroimy w plastry o grubości ok 1cm, tłuczemy na cienkie plasterki. Cebulę kroimy w piórka i dusimy z łyżeczką pieprzu ziołowego i odrobiną soli. ogórka kiszzonego również kroimy na paski średniej grubości.
- 2 Mięsko nacieramy z obu stron pieprzem ziołowym, warstwę która będzie w środku smarujemy cienko musztardą, na posmarowaną warstwę układamy boczek tak aby pokrył cały płat wzdłuż, na to kładziemy cebulkę(ok łyżkę) na jednym końcu wraz z ogórkiem(2-3 pasków) i zawijamy. Następnie zawiązujemy szczelnie aby środek nam nie wypłynął.



- 3 rozgrzewamy patelnię polewamy olejem i układamy nasze zraziki. Smażymy na rumiano z każdej strony.



- 4 Po obsmażeniu wkładamy do garnka i podlewamy wodą[2-3szklanek] (można dodać ziele angielskie i liście laurowe). Gotujemy na wolnym ogniu aż do osiągnięcia miękkości rozplwającego się mięsa w ustach.
Rozrabiamy ciemny sos w proszku i dodajemy aby nasze zraziki pobulgotały w nim.
- 5 Serwujemy najlepiej z ziemniaczkami i surówką. :) Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: