

Zrazy faszerowane kurkami



Autor: **GlobusKulinarny**
Przepisów: 49 Ocena: 196



3-4 os.



> 60 min



średnie



drogie



Składniki:

- Ligawa 4 plasterki o grubości ok. 1,5 cm
- 150 g świeżych kurek
- Cebula – 3 sztuki
- Duża garść świeżego bądź mrożonego cukrowego groszku / nie z puszki! /
- 400 g ziemniaków
- Duży ząbek czosnku lub 2 mniejsze
- 5 łyżek masła
- 3 łyżki sosu Teriyaki
- Pieprz czarny świeżo mielony
- Oliwa
- sól gruboziarnista

Sposób przygotowania:

- 1 Kurki 100 g pokrój w kostkę, resztę zostaw w całości.
- 2 Jedną cebulę pokrój w kostkę, dwie pozostałe w piórka.
- 3 Poszatkowane kurki wymieszaj wraz z cebulą pokrojoną w kostkę, posól i popieprz do smaku.
- 4 Ligawę rozbij tłuczkiem na cienkie plasterki, posól do smaku. Nałóż na nią farsz, po dwie czubate łyżki na każdy plaster. Farszu ma być dużo gdyż traci on swoją objętość podczas obróbki termicznej.
- 5 Boki mięsa zwiń do środka, a potem całość w zwarty rulon. Zabezpiecz za pomocą sznurka, wykałaczki czy klamerki. Zrazy przesmaż z wszystkich stron na rumiano.
- 6 Podlej wodą, zbierz cały aromat z patelni i przełóż do garnka. Do garnka dodaj też cebulę, pokrojony w plasterki czosnek oraz sos Teriyaki. Duś pod przykryciem około godziny, co jakiś czas obracając zrazy.
- 7 Ziemniaki, obierz ugotuj na parze lub tradycyjnie w osolonym wrzątku.
- 8 Pozostałe w całości kurki oraz sporą garść świeżego groszku zblanszuj na patelni na łyżce masła z odrobiną oliwy, około 5 minut.
- 9 Zrazy wyjmij, zdejmij zabezpieczenie. Wywar zblenduj na gładki sos, ponownie dodaj zrazy.

- 10 Gotowe ziemniaki przepuść przez praskę, dodaj 4 łyżki masła, wymieszaj.
- 11 Serwuj na talerze. Porcje puree polej sosem, a na nim ułóż przekrojonego na pół zraza. Dodaj kurki z groszkiem.
- 12 SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: