

zrazy zapiekane

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cielęcina - 80 dag
- słonina - 10 dag
- rosół - 1 szkl.
- masło -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Brytwankę grubo smarujemy masłem. Kroimy cielęcinę w poprzek włókien na cienkie plastry, każdy lekko rozbijamy tłuczkiem. W formie układamy na zmianę warstwy mięsa i cieniutko pokrojonej słoniny, posypując je przyprawami. na wierzchu powinna być słonina. Wlewamy rosół i przykrywamy następnie pieczemy godzinę w temperaturze 180 stopni. Podajemy z pieczonymi ziemniakami .

