

zrazy wieprzowe

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso wieprzowe - 80 dag
- jajko - 1 szt.
- garść bułki tartej -
- masło - 2 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -
- liść laurowy -
- marchewka - 2 szt.
- szynka - 15 dag
- cebula - 2 szt.
- do sosu 250 ml białego wina i śmietany i 3 łyżki masła -

Etapy przyrządzania:

1.



Pokroić mięso w palsterki, rozbic tłuczkiem posypać solą i pieprzem. Farsz: posiekać marchewkę, szynkę i cebulę, usmarzyć na maśle. Farszem posmarować mięso, zwiaąć i zpiąć wykałaczkami. Boki zawinać przykryć listkami laurowymi w miejscu w bić wykałaczkę . panierować w jaku i tartej bułce, usmażyć na maśle . Do tłuszczu ze smażenia wlej wino i smietanę , gotować do zgęstnienia przyprawić . Mieszając, dodawaj po kawałeczku zimne masło . Gotowym sosem połać zawjasy