

zrazy wołowe z musztardą

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

zrazy wołowe z musztardą

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- wołowiny bez kości (zrazowa) - 60 dag
- korniszonów - 5 dag
- musztardy - 2 łyżka(i)
- cebuli - 30 dag
- śmietanki (9% tłuszczu) - 1/4 szkl.
- umytych posiekanych liści roślin przyprawowych (szałwia, pietruszka, bazylia) - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mięso oczyszczamy z błon i ścięgien, myjemy, suszymy, kroimy w plastry, zbijamy tłuczkiem. Cebulę obieramy, płuczemy, kroimy w półkrażki. Jedną cebulę razem z korniszonami siekamy jak najdrobniej i mieszamy z musztardą, przyprawiamy solą i pieprzem. Przygotowaną mieszankę nakładamy równomiernie na płaty mięsa, zwijamy w ściśle ruloniki. Ruloniki możemy spinać, np. wykałaczkami, lub obwiązać bawełnianą nitką, zabieg ten jednak nie jest konieczny. Przygotowane zrazy lekko obrumieniamy na patelni do smażenia bez tłuszczu, przekładamy do rondla, obsypujemy cebulą, oprószamy solą i pieprzem, dodajemy trochę wody. Dusimy pod przykryciem na małym ogniu, w miarę potrzeby podlewamy wrzącą wodą. Do miękkiego mięsa dodajemy śmietankę. Gotujemy, sprawdzamy smak sosu i ewentualnie przyprawiamy solą i pieprzem. Gotową potrawę wkładamy na salaterkę, polewamy sosem, posypujemy ziołami, podajemy z dodatkiem ziemniaków z wody (1-2 szt. na porcję) i z surówkami.

Smacznego!