






Zrazy wieprzowe

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- szynka wieprzowa - 500 gramów
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- suszone grzyby - 60 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- śmietana 18% - 50 mililitrów
- olej roślinny - 30 mililitrów
- woda - 300 mililitrów
- sól do smaku
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz i pokrój w mniejsze kawałki. Czosnek posiekaj. Cebulę pokrój w kostkę, podsmaż na patelni, dodaj grzyby oraz czosnek. Dopraw do smaku odrobiną majeranku, czarnym mielonym pieprzem oraz solą, jeśli uznasz, że jest to konieczne.
2. Mięso umyj, osusz, pokrój w plastry i rozbij tłuczkiem. Powierzchnię mięsa delikatnie oprósz Przyprawą do mięs Knorr i posmaruj musztardą.
3. Na środku ułóż porcję grzybów, boki mięsa zawiń do środka. Całość ściśle zroluj. Zrazy przekłuj wykałaczkami, aby się nie rozwinęły podczas smażenia.
4. Obsmaż zrazy z obu stron na patelni.
5. Sos grzybowy Knorr rozmieszaj w 300 mililitrach wody i zalej nim zrazy.
6. Całość duś na wolnym ogniu przez około 10 minut. Na koniec powstały sos zabil śmietaną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl