



Zrazy z chrzanem

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Szynka bez kości - 600 gramów
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- bułka kajzerka - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- suszone śliwki - 100 gramów
- chrzan - 200 gramów
- żółtko jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 2 łyżki
- mąka pszenna - 4 łyżki
- śmietana - 100 mililitrów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w centymetrowej grubości plastry i rozbij cienko tłuczkiem.
2. Bułkę namocz i odciśnij. Natkę pietruszki posiekaj, a suszone śliwki pokrój na kawałki.
3. Chrzan wymieszaj z bułką, natką pietruszki i śliwkami. Do masy dodaj dwa żółtka. Jeśli masa będzie zbyt rzadka, dodaj bułkę tartą.
4. Przygotowany farsz ułóż na plasterkach mięsa, dokładnie zawiń i każdy ze zrazów zepnij wykałaczką.
5. Mięso oprószyć mąką i obsmażyć w garnku. Wlej 600 ml wrzącej wody, dodaj liść laurowy, pieprz oraz Sos do pieczenia jasny Knorr, który wzbogaci smak potrawy. Zmniejsz ogień, garnek przykryj i duś zrazy do momentu aż będą miękkie (ok. 45 min.). Pod koniec duszenia dodaj śmietanę i wymieszaj. Pamiętaj żeby przed podaniem usunąć wykałaczki. Gotowe zrazy podawaj z kaszą.

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