



Zrazy zawijane

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- polędwica wołowa - 600 gramów
- wędzony boczek - 200 gramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- ogórek kiszony - 2 sztuki
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- mąka do oprószenia zrazów - 10 gramów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w plastry a następnie cienko rozbij. Każdy plaster posmaruj musztardą i posyp majerankiem.
2. Boczek, ogórka oraz cebulę pokrój w cienkie paski i nałóż na każdy plaster mięsa. Zwiń ściślo i zepnij każdy zraz wykałaczką.
3. Zawinięte zrazy oprósz mąką i zrumień w garnku z każdej strony.
4. Dodaj koncentrat oraz przyprawy i smaż chwilę razem. Następnie wlej 500 ml wrzącej wody i dodaj Sos do pieczenia ciemny Knorr, który podkreśli bogaty smak potrawy.
5. Garnek przykryj i duś zrazy 15 minut. Gotowe danie podawaj z kaszą lub ziemniakami.

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