



przepisy.pl

# Zawijane zraziki cielęce

 60 minut  4 osoby  Trudne

## Składniki:

- cielęcina - 600 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- szynka wędzona - 4 plastry
- białe wytrawne wino - 75 mililitrów
- szalwia - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- masło - 30 gramów
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Cielęcinę pokrój na 4 kawałki, lekko rozbij nadając plasterom kształt medalionu.
2. Na każdy plaster mięsa nałóż plasterki szynki i pokrusz liście szalwii. Zwiń w rulonik i zepnij wykałaczką.
3. Oprósz mąką i obsmaż z obu stron na oleju.
4. Oprósz Przyprawą do wieprzowiny Knorr i wstaw do lodówki na 30 min.
5. Następnie dodaj wino, masło i 1 szklankę wody. Duś na małym ogniu pod przykryciem około 30 min.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)