



# Zrazy kasztelańskie

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Wołowina bez kości najlepiej rostbef - 1 kilogram
- Kostka do mięs pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- olej do smażenia - 50 mililitrów
- mąka - 1 łyżka
- śmietana 30 % - 1 łyżka
- cebula - 2 sztuki
- musztarda sarepska - 40 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 8 gramów
- Suszone podgrzybki i borowiki namoczone wcześniej - 20 gramów
- chleb razowy - 10 dekagramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w mniejsze kawałki, około 10 dekagramów każdy. Następnie rozbij tłuczkiem do mięsa na cienkie, duże plastry.
2. Grzyby pokrój w paski. Cebule obierz, pokrój w piórka i podsmaż razem z grzybami.
3. Każdy plaster mięsa posmaruj musztardą, posyp majerankiem i kładź przygotowany farsz oraz kawałek razowego chleba. Mięso zwiń i zepnij wykałaczką.
4. Obtocz w mące i podsmaż w rondlu.
5. Wlej wodę tak, aby przykryła mięso. Dodaj Kostkę do mięsa pieczeniową Knorr. Całość duś około 40 minut, aż zrazy będą miękkie i sos zgęstnieje, na koniec sos zapraw śmietaną. Podawaj z kaszą gryczaną lub kluskami. Pamiętaj, aby przed podaniem usunąć wykałaczki.

---

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)