



Zrazy warmińskie

przepisy.pl



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- Wołowina najlepiej Rostbef - 80 dekagramów
- mąka - 2 łyżki
- smalec - 6 dekagramów
- Przyprawa do wołowiny Knorr** - 2 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- razowy chleb - 5 dekagramów
- wędzony boczek - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- bulion - 1 litr
- śmietana - 100 mililitrów
- Pieprz czarny mielony Knorr - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, pokrój w mniejsze kawałki i rozbij na cienkie, duże plastry. Całość posyp przyprawą do wołowiny Knorr.
2. Namocz chleb, następnie odciśnij. Boczek pokrój na drobiutkie paseczki, dodaj do odciśniętego chleba.
3. Wbij jajko, dodaj paprykę i całość dopraw przyprawą Knorr. Dokładnie wymieszaj na jednolitą masę.
4. Na rozbitych płatach nakładaj przygotowany farsz i zwijaj ruloniki, zepnij wykałaczkami.
5. Każdy rulonik obtocz w mące i obsmaż na rozgrzanym smalcu razem z cebulką pokrojoną w piórka.
6. Podlej bulionem i śmietaną. Gotuj około 20 minut, aż sos zgęstnieje i zrazy zrobią się miękkie. Zrazy możesz podać z ziemniakami. Pamiętaj, aby przez podaniem usunąć wykałaczki.

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