



przepisy.pl

Zrazy wołowe w sosie cebulowym



Składniki:

- wołowina na zrazy - 4 plastry
- cebula - 2 sztuki
- Bulion na wędzonym boczku Knorr** - 1 sztuka
- musztarda sarepska - 1 łyżka
- boczek wędzony - 4 plastry
- ogórek konserwowy lub kiszony (pokrojony w słupki) - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

60 minut 4 osoby Średnie

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę rozbij na bardzo cienkie płyty. Posyp z jednej strony pieprzem.
2. Następnie posmaruj musztardą, na niej ułóż plaster boczku i ćwiartkę ogórka.
3. Całość zawiń ciasno i zepnij wykałaczkami, oprósz mąką po czym obsmaż na oleju.
4. Dodaj cebulę pokrojoną w piórka i podsmaż ją wraz z mięsem.
5. Następnie do garnka wlej 500 ml wody, zagotuj, wrzuć Bulion na wędzonym boczku Knorr, która wzbogaci smak potrawy. Następnie duś zrazy do momentu aż będą miękkie (ok. 1 godziny). Pamiętaj żeby przed podaniem usunąć wykałaczki. Gotowe zrazy podawaj z ulubioną kaszą.

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