



przepisy.pl

Zrazy z dzika po chłopsku

 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka - 40 gramów
- smalec - 10 gramów
- słonina - 10 gramów
- cebula - 20 gramów
- marchew - 7 gramów
- pietruszka - 5 gramów
- seler - 5 gramów
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- jałowiec - 2 ziarna
- zaprawa jarzynowa
- pietruszki - 5 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- cukier - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Jarzyny umyj, oczyść, opłucz, pokrój w cienkie plasterki, dobrze wygnieć razem z olejem, z miażdżonymi w moździerzu przyprawami, cukrem.
2. Mięso umyj, osącz z wody, wytrzyjściereczką, natrzyj rozdrobnionymi jarzynami, włóż do emaliowanego lub porcelanowego naczynia, obłóż pozostałymi z nacierania jarzynami, przykryj pokrywką i wstaw do chłodzonego miejsca na 2 dni.
3. Po wyjęciu mięso szybko opłucz pod bieżącą wodą, osącz. Z mięsa usuń kości, pokrój na grube plastry i rozbij na płaskie zrazy, posyp je solą, oprósz mąką wymieszaną z pieprzem i obsmaż na tłuszczu, zarumień z obu stron. Zrazy przełóż do rondla.
4. Na tym samym tłuszczu, na którym smażyły się zrazy, podsmaż obrane i pokrojone w grubą kostkę jarzyny, całość przełóż do zrazów. Do rondla włóż również słoninę pokrojoną w kostkę, zmiażdżone przyprawy i podlej wodą. Potrawę duś pod przykryciem na małym ogniu.
5. Pod koniec duszenia dodaj koncentrat pomidorowy, dopraw do smaku solą, chwilę podduś.

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