



przepisy.pl

Zrazy z razowym chlebem - VIDEO



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso wołowe na zrazy - 800 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr**
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- wędzony boczek - 10 sztuk
- czerwone cebule - 2 sztuki
- średnia cebula - 1 sztuka
- kiszzone ogórki - 100 gramów
- musztarda sarepska - 50 gramów
- razowy chleb - 120 gramów
- mąka pszenna - 30 gramów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w cienkie plastry. Na mięsie rozłóż folię i dokładnie je rozbij. Dopraw do smaku i posmaruj cienką warstwą musztardy sarepskiej.
2. Cebule pokrój w plastry i podsmaż je. Na kawałku mięsa połóż plaster boczku, wąski kawałek chleba razowego, a następnie podsmażony plaster cebuli. Całość zawiń i dokładnie zroluj.
3. Przygotowane zrazy przekłuj wykałaczkami, oprósz w mące i dokładnie obsmaż.
4. Mięso zalej sosem do pieczenia Knorr, rozmieszanym w 300 mililitrach wody. Duś je pod przykryciem przez około 30 minut - do momentu, gdy mięso będzie miękkie.
5. Przygotuj sałatkę: sos sałatkowy Knorr wymieszaj z 3 łyżkami oliwy z oliwek i 3 łyżkami wody.
6. Czerwoną cebulę i kiszzone ogórki pokrój w cienkie plastry. Zalej je gotowym sosem sałatkowym i wymieszaj.

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