





## Zrazy w sosie grzybowym

 Barbara Mulik

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

Mięso (zrazowa, krzyżowa) - 1 kg  
Boczek wędzony - 250 g  
Ogórki konserwowe małe - 10 szt.  
Mąka - 150 g  
Grzyby suszone - garść  
Musztarda -

Olej do smażenia -  
Ziele angielskie - 7 szt.  
Liść laurowy - 5 szt.  
Papryka ostra, słodka -  
Sól, pieprz -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso wołowe opłukać obrać z błon, pokroić w poprzek włókien na plastry około 2 cm. Wszystkie kawałki rozbić tłuczkiem na cienki plasterki.

**KROK 2:** Ogórki pokroić wzdłuż na połówki. Boczek pokroić na plasterki.

**KROK 3:** Każdy płat posmarować musztardą, położyć połówkę ogórka, plasterki boczku, zwinąć w wałek i spiąć wykałaczką.

**KROK 4:** Każdy wałek oprószyć dokładnie mąką i zarumienić na silnie rozgrzanym oleju ze wszystkich stron.

**KROK 5:** Do rondla wlać wodę, zagotować, dodać przyprawy (wg uznania paprykę, sól i pieprz), garść grzybów suszonych, podsmażone zrazy i gotować pod przykryciem do miękkości. Wody wlewamy tyle, aby zrazy były przykryte. Mieszanymy od czasu do czasu, aby się nie przypaliły.

**KROK 6:** Zrazy podajemy z ziemniakami posypanymi koperkiem i buraczkami tartymi (podgrzany). Zrazy można również podać z kaszą gryczaną, lub pęczakiem.

Smacznego.