




Zrazy z ogórkiem kiszonym


 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

wołowina pieczeniowa - 70 dag

ogórek kiszony - 2 szt.

przyprawa - do smaku

pieprz - do smaku

mąka - 2 łyżka

olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wołowinę umyć, osuszyć. Pokroić w plastry, rozbić tłuczkiem. Oprószyć przyprawą uniwersalną i pieprzem. Ogórki pokroić w słupki. Na brzegu każdego kawałka mięsa położyć kilka słupków ogórka.

KROK 2: Zwinąć roladki, spiąć je wykałaczkami.

KROK 3: Podsmażyć na oleju, podlać wodą, dusić do miękkości. Mąkę wymieszać z 1/3 szklanki zimnej wody, wlać do sosu. Zagotować.

KROK 4: Doprawić przyprawą ulubioną i pieprzem.