

Zrazy po swojemu (Ewa Gontarczyk)

Przygotowanie: Mięso pokroić i rozbić na cienkie plastry. Pieczarki i cebule zetrzeć na tarce z grubymi oczkami, udusić doprawić solą i pieprzem. Ogórki i marchew pokroić w słupki. Rozbity plaster schabu smarujemy musztardą następnie kładziemy plaster wołowy i smarujemy go farszem z pieczarek i cebuli, na brzeg układamy słupki marchewki i ogórka. Kolejno zwijamy w rulon i spinamy wykałaczkami tak aby zrazy nie rozpadły się. Obtaczamy w mące i smażymy na gorącym oleju. Obsmażone zrazy układamy w brytfannie i zalewamy wywarem z warzyw. Dusimy na wolnym ogniu ok. 20 min. Można podawać z dowolnym sosem np. majonezowym.

