



ZRAZY Z SOSEM PIERNIKOWYM

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie zrazowej dolnej Uczta Qulinarna
- 2-3 łyżki musztardy
- 3-4 ogórki kiszone
- 50 g słoniny
- 2 cebule
- 2-3 łyżki oleju
- 2-3 łyżki mąki + 3 łyżki do zagęszczenia sosu
- 1 l bulionu wołowego
- 1-2 łyżki przyprawy piernikowej
- 1 laska cynamonu
- 3 liście laurowe
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso pokroić w plastry i rozbić tłuczkiem do mięsa. Oprószyć solą i pieprzem. Posmarować musztardą. Na mięso wyłożyć pokrojone w słupki ogórki kiszone i słoninę oraz posiekaną cebulę.
2. Mięso z nadzieniem zwinąć, tworząc roladki. Wbić wykałaczki lub owinąć nicią kuchenną, by nie rozwinęły się podczas smażenia, i obtoczyć w mące.
3. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć na nim zrazy. Następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i zalać bulionem. Dodać przyprawę piernikową, laskę cynamonu i liście laurowe.
4. Całość wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180°C przez 90 minut. Sos przełożyć do garnka i po wyjęciu laski cynamonu oraz liści laurowych zagęścić, dodając 3 łyżki mąki. Dobrze wymieszać. Zrazy podawać polane sosem piernikowym.