Zrazy zawijane

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8

Kruche mięsko z warzywnym nadzieniem polane pysznym sosem :)

Czas przygotowania: 300 minut
Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: średnio trudne
Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:
- wołowina (pieczeń lub rostbef lub zrazowe) - 1 kg
- ogórki kiszone - 3 szt.
- boczek lub bekon - 10 dag
- ser żółty - 10 dag
- papryka marynowana - 1 małe op.
- musztarda - 1 op.
- grzybki marynowane - 1 małe op.
- cebula - 1 duża szt.
- śmietana słodka 12% - 1 op.
- olej -
- pieprz -
- sól -
- wegeta -
- mąka - 1 szkl.

Przydatne akcesoria:
Nóż, deska, tłuczek do mięsa, duży garnek, patelnia, wykałaczki lub nitka.

Etapy przyrządzania:

1.

Wołowinę umyć, pokroić w plasterki o grubości 1-1,5 cm w poprzek włókien. Rozbić tłuczkiem na jak najcieńsze plastry.

2.

Pokroić w kostkę i wymieszać w naczyniu: ogórki kiszone, boczek lub bekon, ser żółty, paprykę marynowaną, cebulę. Dodać pokrojone w plasterki ćwiartki ogórków. Wszystko wymieszać ze sobą.

3.

Rozbite plastry wołowiny posypać lekko solą, pieprzem, wegetą, następnie posmarować musztardą. Na tak przygotwany plater nałozyć farsz i zwinąć w roladkę.

4.

Zawiniętą roladkę spiąć wykałaczkami lub zawiązać nitką - oba sposoby wymagają pewnych zdolności manualnych i cierpliwości. Gotową roladkę obtoczyc w mące, żeby nie skleiła się z innymi w oczekiwaniu na przyrządzenie.

5.

Kiedy wszystkie zrazy są już gotowe, na patelni rozgrzej olej (ok 1 cm głęboki), następnie podsmaż wszystkie zrazy na dużym ogniu przez 2-3 minuty (tak, żeby mięso z wierzchu ścięło się i przestało rozsypywać). Podsmażone zrazy przekładaj od razu do przygotowanego garnka.

6.

Kiedy wszystkie zrazy znajdą się już w garnku, zalej wszystko wodą tak, żeby wszystkie zrazy były przykryte. Jeśli zostało ci trochę farszu, możesz dodać go do wody - sos będzie dzięki temu ciekawszy :) Garnek przykryj i wstaw na kuchenkę. Zagotuj wodę, a następnie duś na małym ogniu pod przykryciem co najmniej 2,5 godziny. Żeby mięso było kruche i delikatne, powinno dusić się około 3,5 godziny, a nawet dłużej - zależy od stopnia rozbicia mięsa. Trzeba pilnować, żeby w czasie duszenia nic nie przywarło do dna i sprawdzać widelcem, czy mięso jest już dostatecznie miękkie.

7.

Kiedy zrazy będą już gotowe do jedzenia, możesz zagęścić powstały sos śmietanką. Zrazy najlepiej podawać z ziemniaczkami (np. plasterkami podsmażanymi na patelni), polane sosem który przy okazji zrobił się w garnku. Smacznego!

Jak podawać?
Na gorąco, polane sosem.

Uwagi:
Główny czas wykonania to duszenie mięsa, które nie wymaga ingerencji.