

Zrazy z warzywami - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 4 plastry schabu grubości 2 cm
2. - 1 marchew
3. - 1/2 selera
4. - 1 cebula
5. - 1 ogórek kiszony
6. - 2 plasterki żółtego sera
7. - 1/2 szklanki śmietany
8. - 1/3 szklanki białego wytrawnego wina
9. - 1 1/2 łyżki musztardy
10. – bazylia

Sposób przyrządzenia:

Mięso rozbić cienko, posypać każdy kawałek bazylią (można posolić) i zostawić w chłodnym miejscu na około 2 godziny.

Mięso posmarować musztardą, położyć na każdym po jednym plasterze szynki. Plasterki sera przekroić w pół, ogórek podzielić na cztery słupki. Każdy słupek ogórka owinać serem położyć na szynce i zawijać zrazy. Warzywa zetrzeć na tarce.

Patelnię Zeptera 2,7 l przygotować do smażenia. Na rozgrzanej patelni kłaść zrazy i smażyć ze wszystkich stron. Wlać wino, dodać startą marchew, seler i cebulę. Gotować na małym źródle ciepła pod przykryciem 30 min. Wlać śmietanę i dusić jeszcze 10 min.