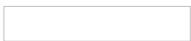


Polské zrazy



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

2584 kalorií , **1 g** cukrů , **99 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/polske-zrazy>

Příprava

K pomletému hovädziemu a bravčovému mäsu pridáme vo vode namočenú a vyžmýkanú žemľu, mleté čierne korenie, vajcia, soľ a polovicu postrúhanej cibule, všetko dobre premiešame a na navlhčenej doske rozdelíme na rovnaké diely. Do každého zabalíme pokrýjanú slaninu, zvinieme do tvaru valčeka a prudko opečieme na horúcej masti. Do masti pridáme druhú polovicu cibule posekanú na drobno, opražíme do ružova, okoreníme červenou paprikou, vložíme opečené zrazy(valčeky) a za podlievania mäso udusíme do mäkka. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho, šťavu zaprášime múkou, povaríme a prilejeme k mäsu.

Tip k receptu

Ako príloha sa najlepšie hodia zemiaky a surová kyslá kapusta.

Ingrediencie

- 250 g hovädzieho masa
- 250 g vepřového masa
- 2 housky
- 2 vejce
- 100 g uzené slaniny
- 1 cibule
- 50 g sádla
- 30 g hladké mouky
- troška mletého pepře
- 2 lžičky mleté sladké papriky
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Polská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Hlavní chod