

Zrazy mielone z sarny w sosie śmietanowym

Składniki:

50-60 dag skruszonego mięsa bez kości (mogą być okrawki),
1 bułka czerstwa,
5 dag cebuli,
1 ząbek czosnku,
1 jajko,
100-120 ml śmietany,
2-3 dag maki,
sól,
pieprz,
1 łyżka drobno posiekanej zielonej pietruszki,
tłuszcz do smażenia.

Sposób przyrządzenia:

Mięso umyć, osączyć z wody, zmielić przez maszynkę razem z namoczoną w mleku lub wodzie i odciśniętą bułką, obraną i pokrajaną cebulą. Do zmielonych składników dodać roztarty czosnek, jajko, doprawić do smaku solą i pieprzem, dobrze wyrobić na jednolitą masę (jeżeli masa będzie zbyt gęsta dodać 2-4 łyżki przegotowanej i ochłodzonej wody). Z masy uformować owalne zrazy, obtoczyć w mące i obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym tłuszczu, całość przełożyć do rondla, dodać parę łyżek wywaru lub przegotowanej wody i dusić pod przykryciem na bardzo małym ogniu około pół godziny uważając, aby zrazy nie przypaliły się. Do miękkich zrazów dodać śmietanę, doprawić do smaku solą i pieprzem. Gdyby sos był za rzadki, dodać łyżeczkę mąki rozprowadzonej w zimnej wodzie. Zrazy podawać polane sosem i posypane zieloną pietruszką, z dodatkiem kaszy gryczanej, ziemniaków gotowanych oraz z surówkami i sałatkami, buraczkami zasmażanymi.