

Zrazy mielone z sarny

Składniki:

30 dag łopatki bez kości,
10 dag boczku surowego,
5 dag bułki,
8 dag cebuli,
jajko,
bułka tarta,
tłuszcz,
sól i pieprz do smaku.

Sposób przyrządzenia:

Mięso umyć, zemleć razem z namoczoną w wodzie i odcisniętą bułką oraz obraną i opłukaną cebulą. Potem wymieszać z jajkiem, doprawić, formować okrągłe zrazy, obtaczać w bułce tartej, lekko spłaszczyć, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz, zrumienić z obu stron, następnie dosmażyć na małym ogniu. Podawać z ziemniakami, zasmażaną kapustą, kwaszoną i surówkami.