

## Zrazy z sarny

- 50-75 dag szynki sarniej,
- 5-10 dag słoniny wędzonej,
- 4 łyżki oliwa,
- 1 łyżka mąki, grzanki (takie z bułki wrocławskiej lub bagietki, pokrojone w plastry),
- 1 kieliszek madery,
- 1 łyżeczka sosu worcestershire,
- bulion z warzyw
- kilka łyżek,
- sól i pieprz

Mięso płuczemy, osuszamy, szpikujemy paskami słoniny i kroimy na równe płyty - porcje. Zbijamy tłuczkiem, oprószamy mąką i rumienimy z obu stron na oliwie. Skrapiamy bulionem warzywnym, przykrywamy i dusimy na wolnym ogniu, a po kilkunastu minutach dodajemy sos worcester i madere. Sos przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotowe zrazy układamy na gorących grzankach z bulki, obkładamy czerwoną kapustą duszoną we winie lub fasolka szparagowa na przykład.