

www.SztukaKulinarna.pl

Zrazy nelsonskie z grzybów

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	dkg	-	
3	dkg	tłuszczu	
2	dkg	tłuszczu do smarowania	
1	kg	rondla	
125	ml	ziemniak	
250	ml	śmietany	
	ml	mleko	
		sól, pieprz.	

Przepis Średniej wielkości grzyby suszone opłukać i bardzo dokładnie umyć, namoczyć w mleku na 1 h i ugotować w tym samym płynie, odcedzić. Osobno ugotować w skórce i na półmiękkko ziemniaki, obrać, obrać pokrajać w grube plastry. Cebulę obrać, pokrajać w krążki, zasmażyć na tłuszczu. Rondel wysmarować tłuszczem, ułożyć warstwę ziemniaków, na ziemniaki kłaść grzyby, cebulę, osolić, posypać pieprzem. Przykryć ziemniakami, zalać śmietaną, wstawić do gorącego piekarnika i zapiec. Podawać z surówkami z warzyw. Składniki

4 - 6 dkg grzybów suszonych, 8 - 10 dkg cebuli, 3 dkg tłuszczu, 2 dkg tłuszczu do smarowania rondla, 1 kg ziemniaków, 1/8 l śmietany, 1/4 l mleka, sól, pieprz.