

# 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 masť. Do masť 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.

## Ingredience

- ✓ 250 g hovädziho 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