

Zrazy wieprzowe



# Opis wskazówki

## Sposób na idealne zrazy

Każda pani domu zastanawia się, jak zawinąć zrazy, aby były równiutkie i się nie rozpadły podczas smażenia. Próbują zatem ze sznurkiem, z wykałaczkami, itp. A wystarczy, że każdy kawałek mięsa bardzo dobrze rozklepiemy, a szczególnie cienko rozbijamy same brzegi. Następnie nakładamy farsz, zwijamy ciasno w rulonik i brzegi wciskamy do środka roladki. Formujemy troszkę w dłoniach i gotowe :) Tak przygotowane zrazy na pewno się nie rozwiną i będą miały piękny kształt. Smacznego :)