Zrazy z mięsa mielonego i kapusty

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

- mięso mielone - 300 g
- kapusta biała - 1/4 szt.
- cebula duża - 1 szt.
- kajzerka - 1 szt.
- mleko do namoczenia bułki - - trochę
- jajko - 1 szt.
- tłuszcz - 2 łyżka
- bułka tarta - 3 łyżka
- przyprawa do wieprzowiny - 1 łyżeczka
- sól i pieprz - - do smaku
- kminek mielony - - szczypta
- tłuszcz do smażenia lub smalec - - trochę
- mąka pszenna - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę po oczyszczeniu zetrzeć na tarce o dużych oczkach, sparzyć wrzątkiem i odsączyć na sitku. Obraną, pokrojoną w kostkę cebulę podsmażyć na tłuszczu do zeszklenia, dodać odsączoną kapustę i podsmażać do miękkości kapusty. Mięso mielone przełożyć do miski dodać jajko, odciśniętą kajzerkę, przyprawy oraz podsmażoną cebulkę z kapustą i na koniec bułkę tartą. Całość dokładnie wymieszać. Formować podłużne zrazy, obtaczać je w mące i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony. Podawać z ugotowanymi ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty.