

Zrazy wieprzowe nadziewane, duszone z warzywami

Zrazy wieprzowe nadziewane – klasyk polskiej kuchni w nowej odsłonie

Soczyste zrazy wieprzowe nadziewane aromatycznym farszem i duszone w towarzystwie warzyw to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ten tradycyjny polski przysmak zachwyca głębokim smakiem i kruchością mięsa, które rozpływa się w ustach. Starannie rozbite plastry wieprzowiny, doprawione Przyprawą do karkówki Knorr, skrywają w sobie doskonale doprawiony farsz mięsny.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników tradycyjnej kuchni polskiej, którzy cenią sobie pełne smaku, sycące posiłki. [Zrazy](#) wieprzowe sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To propozycja dla osób, które lubią klasyczne połączenia smakowe wzbogacone o nutę warzywnego aromatu.

Na jaką okazję?

Zrazy wieprzowe nadziewane to doskonały wybór na niedzielny obiad w gronie najbliższych. Sprawdzą się również podczas uroczystych kolacji czy świątecznych spotkań. To danie, które zawsze robi wrażenie i przywołuje wspomnienia domowej kuchni naszych babć.

Czy wiesz, że?

Tradycja przygotowywania zrazów sięga czasów staropolskich, kiedy to były one serwowane na szlacheckich stołach. Nazwa

„zrazy” pochodzi od słowa „zrazić”, czyli odciąć kawałek mięsa. Dawniej zrazy przygotowywano głównie z wołowiny, dziś równie popularna jest wersja wieprzowa.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem, dodając do farszu mięsnego suszone grzyby, ogórki kiszone lub wędzony boczek. Zrazy doskonale komponują się z kaszą gryczaną, ziemniakami puree lub kluskami śląskimi. [Sos](#) warzywny można wzbogacić łyżką śmietany lub kieliszkiem czerwonego wina dla głębszego smaku.