

Zrazy wołowe w sosie cebulowym

Tradycyjne Zrazy Wołowe w Aromatycznym Sosie Cebulowym

Odkryj klasykę polskiej kuchni w nowoczesnym wydaniu! Nasze **zrazy wołowe w sosie cebulowym** to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste płaty wołowiny, starannie rozbite na cienkie plastry, skrywają w sobie aromatyczne nadzienie z chrupiącego ogórka i wędzonego boczku. Całość otulona jest aksamitnym sosem cebulowym, który nabiera głębi dzięki kostce rosołowej Knorr.

Dla kogo?

Idealne danie dla miłośników tradycyjnej kuchni polskiej i smakoszy wołowiny. [Zrazy](#) wołowe sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To propozycja dla osób ceniących sobie klasyczne smaki w eleganckiej odsłonie.

Na jaką okazję?

Zrazy wołowe doskonale sprawdzą się na niedzielny obiad w gronie rodzinnym, ale również na bardziej wyjątkowe okazje. To danie, które z powodzeniem zaserwujesz podczas uroczystej kolacji czy świątecznego spotkania. Podane z kaszą gryczaną i buraczkami tworzą kompozycję godną najlepszych restauracji.

Czy wiesz, że?

Zrazy to jedno z najstarszych dań polskiej kuchni szlacheckiej, znane już w XVI wieku. Nazwa pochodzi od słowa „zrazić”, czyli odciąć kawałek mięsa. Tradycyjnie

przygotowywane były z dziczyzny, a dziś najczęściej wykorzystuje się do nich wołowinę.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem dodając suszone grzyby, paprykę konserwową lub ser żółty. Zrazy świetnie komponują się nie tylko z kaszą, ale również z purée ziemniaczanym, kluskami śląskimi czy makaronem. Do sosu możesz dodać łyżkę śmietany lub kieliszek czerwonego wina dla wzbogacenia smaku.