Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Polędwica po angielsku

Polędwicę podaje się z ostrymi sosami w oddzielnych naczyniach.

Składniki:

- polędwica wołowa, 60 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka , 1 dag
- smalec, 4 dag
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, obrać z błon i tłuszczu, lekko pobić tłuczkiem osolić i oprószyć mąką. Smalec rozgrzać silnie na patelni i obsmażyć polędwicę ze wszystkich stron na silnym ogniu. Zrumienione mięso umieścić w bardzo silnie nagrzanym piekarniku i piec krótko, do 15 min. polewając pozostałym tłuszczem. Gdy przy ukłuciu widelcem ukazuje się jasnoróżowy sok, wyjąć ją z piekarnika, a gdy nieco przestygnie, pokrajać w poprzek na plastry; rozgrzać w tłuszczu z pieczenia, do którego dodać masło. Podawać na gorąco polaną tłuszczem, z ziemniakami frytkami lub puree, z pieczarkami i sałatą lub zielonym groszkiem. Polędwicę po angielsku można podawać na zimno jako przekąskę. Wtedy należy ją wyjąć z tłuszczu zaraz po upieczeniu, a gdy ostygnie, pokrajać w poprzek na cienkie plasterki jak wędlinę. Zamiast smalcu stosuje się oliwę, w której zostawia się mięso po upieczeniu, aż do ostygnięcia.