



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

Brizol

Podawać z ziemniakami puree

Składniki:

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

Sposób przygotowania:

Ze schabu usunąć kości i nadmiar tłuszczu. Mięso pokrajać w poprzek włókien na 4 równe części i rozbić na płaty grubości ok. 0,5 cm, nadając im okrągły kształt. Tłuszcz rozgrzać na patelni. Płaty mięsa posypać solą, mielonym pieprzem i mąką; kłaść je na silnie rozgrzany tłuszcz, zsuwając ostrożnie z deski. Usmażyć z obydwu stron (odwracać za pomocą łopatki i widelca). Pod koniec smażenia dodać masło i dosmażyć brizole na słabszym ogniu. Podawać z ziemniakami puree polanymi tłuszczem ze smażenia i posypanymi posiekaną nacią pietruszki lub z frytkami oraz ze smażonymi pieczarkami, zielonym groszkiem, ogórkiem konserwowym lub sałatką z pomidorów i cebuli.

