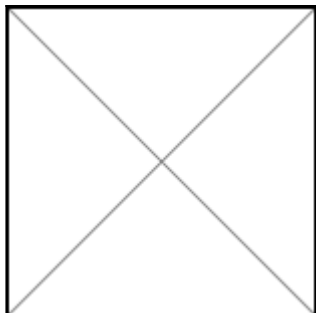




Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Filety wołowe (końskie) na grzankach

Podawać z ziemniakami puree lub frytkami, z sałatą i gotowaną jarzyną, np. kalafiozem, groszkiem lub fasolką szparagową.

Składniki:

- polędwica wołowa, 50 dag
- bułka wrocławska , 1 szt.
- smalec, 10 dag

Sposób przygotowania:

Polędwicę pokrajać w poprzek włókien na 8 równych plasterków. Pobić je lekko tłuczkiem i nadać kształt plasterków bułki. Mięso osolić i usmażyć na gorącym smalcu tak, aby wewnątrz pozostało różowe. Z plasterków bułki przygotować grzanki na tłuszczu. Na gorące grzanki nałożyć gorące, usmażone filety i połączyć je gorącym, gęstym sosem pomidorowym.

