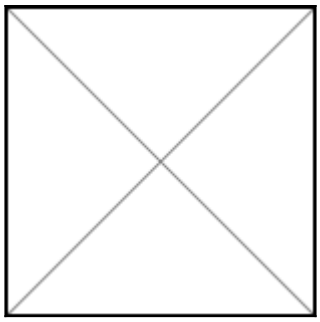

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

# Sztuka mięsa

Nawet smaczne

**Składniki:**

- wołowina , 1.25 kg
- cebula, 5 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- pieprz, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.

**Sposób przygotowania:**

Kości opłukać, zalać wodą, podgotować. Mięso opłukać, włożyć do wrzącego wywaru z kości, dodać sól i powoli gotować (ok. l godz.). Cebulę przekrajać, zrumienić na płycie kuchennej kładąc ją przekrojem. Gdy mięso już się dogotowuje, włożyć oczyszczoną włoszczyznę, cebulę i przyprawy. Wszystkie składniki ugotować do miękkości przy uchylonej przykrywce. Ugotować mięso, odcedzić, pokrajać w poprzek włókien na płaskie, jednakowe kawałki (l cm grubości), krajać tak, jak kraje się szynkę. Mięso ułożyć na półmisku, skropić rosołem, przybrać krajanymi warzywamiz rosołu. Podawać z sosami mocno pachnącymi, jak chrzanowym, koperkowym, cebulowym rumienionym lub białym, i z ogórkiem kiszonym, ćwikłą, mizerią. Do tego podać ziemniaki.