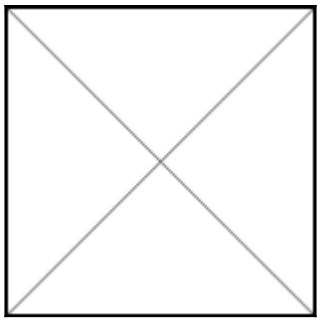

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Zrazy po nelsońsku

Mięso podawać w rondelku

Składniki:

- śmietana, 20 dag
- mąka , 3 dag
- cebula, 3 dag
- masło, 3 dag
- suszony grzyb, 3 dag
- smalec, 4 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- polędwica wołowa, 1 kg

Sposób przygotowania:

Przygotować sos: grzyby umyć, opłukać, zalać niedużą ilością wody, dodać cebulę, ugotować pod przykryciem, przecedzić, grzyby pokrajać w cienkie paseczki, wywar pozostawić do sosu. Masło zrumienić lekko z mąką, zasmażkę rozprowadzić wywarem z grzybów i śmietaną, sos mieszając zagotować, dodać sól i pieprz do smaku, wymieszać z grzybami. Ziemniaki obrać, opłukać, pokrajać w cząstki (jak w pomarańczy), ugotować na słabym ogniu uważając, aby się nie rozgotowały. Przyrządzić mięso: mięso smażyć po podaniu zupy na stół; polędwicę opłukać, oczyścić z błon, tłuszczu i ścięgien, pokrajać zrazy grubości 2,5 cm, posolić i szybko a silnie zrumienić z obydwu stron tak, aby wewnątrz pozostały krwawe. Zrazy przenieść do ogrzanego rondla, ułożyć na płask, jeden obok drugiego. Na każdy zraz położyć porcję ugotowanych ziemniaków, zrazy polać sosem, podgrzać i szybko wydać, gdyż mięso ma pozostać wewnątrz różowe i soczyste. Mięso podawać w rondelku, w którym ogrzewało się z sosem (najlepiej w szklanym ogniotrwałym rondlu pod szklaną pokrywą).