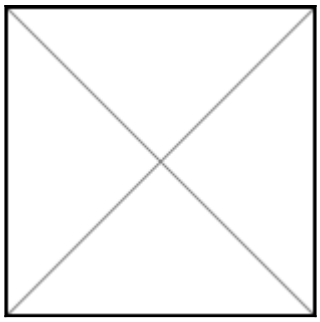

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Filety z polędwicy z pieczarkami

Super super super smaczne

Składniki:

- bułka , 12 dag
- masło, 5 dag
- pieczarka, 15 dag
- smalec, 4 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- polędwica wołowa, 75 dag

Sposób przygotowania:

Przyrządzić pieczarki: grzyby opłukać, kapelusze obrać ze skórki, pokrajać w grube krążki, dodać masło, skropić wodą i udusić, grzyby posolić do smaku, dodać pieprz; przy końcu duszenia grzyby dla aromatu lekko przyrumienić mieszając. Przygotować grzanki: z długiej bułki wykrajać 5 owalnych grzanek grubości 1,5 cm, wyrównać brzegi, w ostatniej chwili osmażyć je na maśle, tak aby powierzchnia była chrupiąca. Polędwicę (część środkową) bez „warkocza" opłukać, obrać z łoju, błon i ścięgien, pokrajać w poprzek włókien na 10 jednakowej wielkości befsztyków; oprószyć solą i pieprzem. Rozgrzać silnie smalec na patelni, włożyć mięso i szybko zrumienić z obydwu stron, nie dosmażając filetów do wnętrza. Każdy filet ułożyć na gorącej grzance, na wierzch fileta położyć porcję pieczarek. Mięso wyłożyć na półmisek, ogrzać w piekarniku.