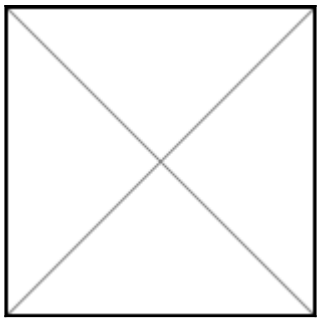

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Polędwica po angielsku z rusztu

Do tego podawać sezonową sałatkę liściastą

Składniki:

- smalec, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- polędwica wołowa, 1 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać. Z polędwicy i „warkocza" odciąć zbyt gruby pokład łoju oraz ścięgna uważając, aby nie oderwać „warkocza" od polędwicy. Mięso posolić z obydwu stron, posmarować stopionym tłuszczem. Rozgrzać ruszt, pręty posmarować tłuszczem, ułożyć polędwicą, wsunąć do piekarnika i piec ok. 30 min. Podczas pieczenia mięso kilka razy posmarować stopionym tłuszczem. Po 15 min. pieczenia polędwicę odwrócić i lekko zrumienić. Gdy mięso 'pod naciskiem stawia lekko opór (tzn. gdy powierzchnia tkanki mięsnej ścięła się i lekko zrumieniła, lecz w środku jest jeszcze nie dopieczona), mięso wyjąć, pokrajać na cienkie płaty. Wydać na gorącym półmisku z małymi porcjami masła chrzanowego, szczypiorkowego, cytrynowego, śledziowego i ziemniakami pod wszelką postacią. Do tego podawać sezonową sałatkę liściastą (cukrową, rzymską, endywię, roszpunkę, cykorię) i kalafior, brukselkę, fasolkę szparagową, pomidory osmażone lub w całości pasteryzowane itp.