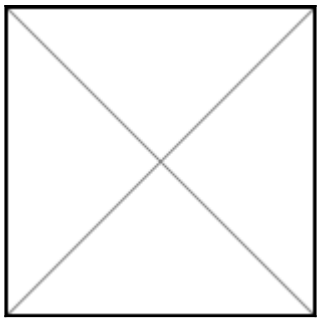

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Ozór wołowy zapiekany w sosie beszamelowym

Dla wytrwałych

Składniki:

- rosół, 1 szkl.
- bułka , 2 dag
- ementaler, 5 dag
- żółtka, 4 szt.
- masło, 2 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- włoszczyzna, 25 dag
- ozór, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Ozór oczyścić szczotką w wodzie, wyciąć ślinianki (od boków przy nasadzie) i ugotować tak, aby był bardzo miękki. Sporządzić sos: białą zasmażkę z masła i mąki rozprowadzić przecedzonym rosołem i śmietaną, zagotować mieszając, dodać sól do smaku, wymieszać z surowymi żółtkami. Ozór pokrajać na płaskie, cienkie kawałki, ułożyć je w całości na półmisku do zapieczenia. Mięso polać gęstym sosem, skropić masłem z bułeczką, osypać tartym serem, zapiec w bardzo gorącym piekarniku (ok. 20 min.). Podawać z ziemniakami, surówką i gotowanymi warzywami z masłem (kalafiorem, brukselką, bulwami, fasolką szparagową), pomidorami osmażonymi lub pasteryzowanymi w całości itp.