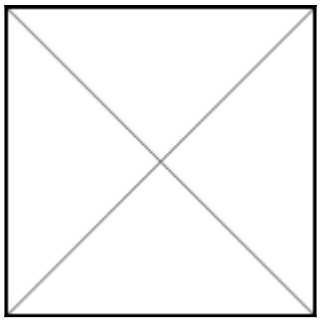

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Sztuka mięsa zapiekana po flamandzku

Podawać z sezonową zieloną sałatą, pomidorami, pasteryzowaną papryką zakwaszoną, z ogórkiem i kalafiorem, fasolką szparagową lub brukselką.

Składniki:

- liść bobkowy, 1 szt.
- żółtka, 2 szt.
- rosół, 2 szkl.
- mąka , 7 dag
- pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- wołowina , 1 kg
- włoszczyzna, 25 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- bułka tarta , 2 dag
- ementaler, 3 dag
- masło, 12 dag
- sól, 1 szczypta
- ziemniak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę opłukać, oczyścić, zagotować wywar. Mięso opłukać, nie luzując kości pobić, włożyć do wrzącej osolonej wody i powoli ugotować na średnim ogniu, nie dolewając wody. Gdy już się dogotowuje, dodać zrumienioną cebulę, oczyszczoną włoszczyznę, przyprawy i ugotować do miękkości. Gdy mięso miękkie, rosół odcedzić, odparować do 3/4 litra. Warzywa pokrajać, mięso pokrajać na cienkie kawałki, ułożyć w całość. Przyrządzić ziemniaki: wydrążyć kulki z ziemniaków lub pokrajać w słupki lub cząstki, odpadki ugotować, przetrzeć i przyrządzić puree dodając mleko i masło. Sporządzić sos flamandzki: masło Stopić, wsypać mąkę, podsmażyć, odstawić. Zasmażkę rozprowadzić rosołem, mieszając zagotować (podzielić na dwie części), wymieszać z pokrajanymi warzywami, ostudzić. Ugotować wydrążone ziemniaki, odcedzić. Z puree ziemniaczanego zrobić podłużny postument na półmisku ogniotrwałym. Zrumienić bułkę tartą w piekarniku i stopić masło. Co drugi kawałek mięsa smarować grubo sosem, przykryć drugim kawałkiem (dobierać kawałki mięsa przystające do siebie), układać rzędem półstojącym na postumencie z ziemniaków. Drugą połowę sosu nieco rozrzedzić, powierzchnię mięsa polać sosem, posypać bułeczką tartą (i serem), skropić masłem, wstawić do gorącego piekarnika i zapiec (około 20 min.). Mięso przed podaniem obłożyć drążonymi, ugotowanymi ziemniakami, polać je masłem i posypać zieloną pietruszką. Podawać na tym samym półmisku, na którym się mięso zapiekało. Podawać z sezonową zieloną sałatą, pomidorami, pasteryzowaną papryką zakwaszoną, z ogórkiem i kalafiorem, fasolką szparagową lub brukselką.