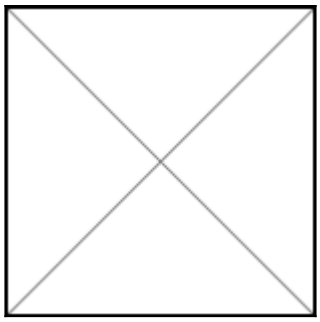

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Rostbef po angielsku

Mięso opłukać i zamarynować w warzywach i oleju na l—2 dni przed użyciem

Składniki:

- tłuszcz, 4 dag
- mąka , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- oliwa, 2 dag
- cebula, 3 dag
- włoszczyzna, 15 dag
- cytryna, 0.5 szt.
- wołowina , 1 kg

Sposób przygotowania:

Nożem zebrać z mięsa oliwę i warzywa, mięso posolić. Rozgrzać tłuszcz w naczyniu dostosowanym wielkością do objętości mięsa. Włożyć mięso, oblać tłuszczem. Wstawić do bardzo gorącego piekarnika, upiec szybko tak, by mięso pod nakłuciem wydzielało krwawy sok. Wyjąć z piekarnika, ostudzić. Mięso obrać z tłuszczu i sosu; zimne mięso cienko pokrajać, skrawając skośnie ostrym nożem, tak jak skrawa się szynkę. Podawać z korniszonami, sosami zimnymi, sałatą liściastą, z sałatką z pomidorów, mizerią.