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

Antrykot wołowy smażony

Sporządzać tylko z mięsa doborowego i dostatecznie dojrzałego.

Składniki:

- wołowina , 1.5 kg
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- smalec, 4 dag
- masło, 3 dag

Sposób przygotowania:

Odciąć z górnej, nie dzielącej się części antrykotu kawałek na 5 kotletów (grubości 1,5 cm każdy), u rzeźnika odrąbać kości żebrowe tak, ażeby tylko kawałek kostki pozostał przy każdym kotlecie; mięso opłukać, zamarynować w warzywach na l dzień. Mięso obrać z wierzchniej błony, podzielić na. 5 kotletów, pobić w ostatniej chwili przed smażeniem, posolić, oprószyć pieprzem i mąką. Rozgrzać tłuszcz, na gorącej płycie szybko obsmażyć mięso z obydwu stron na rumiano, pozostawiając wnętrze mięsa krwawe; przy odwracaniu dodać do smażenia masło. Wydawać natychmiast ułożone na długim półmisku. Na każdy kotlet położyć krążek masła chrzanowego lub szczypiorkowego. Podawać z ziemniakami pod wszelką postacią, surówką liściastą, warzywami gotowanymi z masłem.