



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

Bryzol wołowy

Podawać z frytkami, surówką sezonową, gotowanymi warzywami z masłem, z kalafiozem, brukselką, osmażonymi pomidorami.

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- polędwica wołowa, 75 dag

Sposób przygotowania:

Polędwicę opłukać, obrać z tłuszczu, ścięgien i błon, podzielić ścinając nieco ukośnie na 5 porcji. Mięso położyć przekrojone na stolnicy zwilżonej wodą, lekko pobić na cienki płat, uważając, aby nie poszarpać mięsa, ukształtować duże bryzole. Rozgrzać smalec na patelni i smażyć mięso z obydwu stron na rumiano, przy odwracaniu mięsa dodać masło. Podlać odrobiną wody, sos mieszając rozgotować i tym samym sosem polać mięso, natychmiast podawać.

