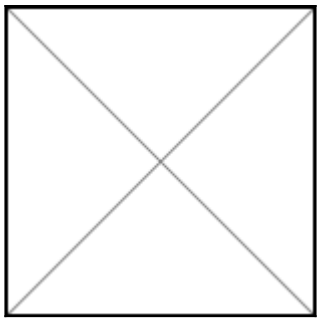

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Bryzol wieprzowy

Najlepszy z frytkami

Składniki:

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

Sposób przygotowania:

Schab opłukać, zdjąć zbędny tłuszcz z powierzchni, polędwicę odfiletowaćostrożnie ostrym nożem, nie zacinając tkanki mięsnej. Polędwicę schabową pokrajać na równe, skośne płaty i każdy płat pobić ostrożnie na płaski, duży zraz, uważając, by nie rozerwać mięsa.Każdy zraz oprószyć solą i mąką, smażyć do zabarwienia na kolor ciemno-złoty. Przy końcu smażenia dodać do tłuszczu masło, podlać kilkoma łyżkami wody, aby rozpuścił się zrumieniony sos, a gdy woda gotując się odparuje, wydać bryzole polanę sosem, świeże masło położyć na mięsie nie topiąc go. Podawać z frytkami i sezonową surówką, sezonową sałatą zieloną, pasteryzowanymi pomidorami w całości lub ćwiartkami świeżych pomidorów, kapustą brukselką, kalafiorami, fasolką szparagową, cebulą smażoną.