
Brizol wieprzowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6704 razy.

50 dag szynki wieprzowej bez kości,

tłuszcz do smażenia,

2 dag mąki,

2 dag masła,

sól, pieprz

Mięso umyć , ścierać zbędny tłuszcz, pokroić w poprzek włókien na porcje, rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą. Następnie formować ręką i nożem nadając im kształt okrągły grubości 1-2 cm, posypać przyprawami i mąką, podsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron, potem dosmażyć na małym ogniu. Po usmażeniu zlać tłuszcz, dodać masło, roztopić przekładając brizol na drugą stronę. Podawać z frytkami, kalafiozem, zielonym groszkiem i surówkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>