Chateaubriand

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3065 razy.

tyle ile osób: cienkich kromek bułki, plastrów pasztetu,

plastrów surowej wołowej polędwicy i małych kawałeczków masła,

trochę utartego chrzanu lub pieczarek,

sól, pieprz,

zielenina

Kromki posmarować masłem z obu stron, położyć na każdej plaster pasztetu, następnie plaster polędwicy grubości 1 cm z solą i pieprzem, kawałek masła roztartego z zieleniną, po czym wstawić do bardzo gorącego piekarnika na 15 min. Po wyjęciu z piekarnika posypać cienko struganym chrzanem lub podsmażonymi pieczarkami i od razu podawać .

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