
Chateaubriand

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3085 razy.

tylko 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 rozartego 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>