
Antrykoty mirabeau

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2675 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

6 plastrow antrykotu bez kosci, grubosci ok. 1,5 cm,

2 lyzki oliwy lub sklarowanego masla,

sol, pieprz.

Maslo sardelowe:

30 g filetow z anchois,

4 lyzki swiezego masla,

kilka kropel soku z cytryny.

Przybranie:

18 zielonych oliwek,

18 listkow swiezego estragonu,

12 filetow z anchois.

1. 30 g filetow z anchois moczyć 15 min w letniej wodzie. Wyjac, osaczyc, pokroic na male kawaleczki, skropic sokiem cytrynowym i utrzec w moździerzu.

Dodac maslo i rozetrzec na jednolita mase. Maslo sardelowe powinno byc puszyste.

2. Liscie estragonu umyc i zanurzyć na kilka sekund we wrzatk. Wyjac, przelac

zimna woda i osuszyc. Oliwki wypestkowac. 12 filetow z anchois przekroic

wzdłuż na pol.

3. Antrykoty umyc, osuszyc, nasmarowac oliwa lub sklarowanym maslem, smazyc na

silnie rozgrzanej patelni, po 2 min z kazdej strony. W polowie smazenia osolic i doprawic pieprzem.

4. Usmazone antrykoty przybrac wypestkowanymi oliwkami, zblanzerowanymi listkami estragonu i paseczkami filetow z anchois. Na srodek kazdego z kotletow

nalozyc lyzke masla sardelowego. Podawac z mlodymi kartoflami smazonymi na

masle.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 70.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)