Filet sauté z maderą i szampionami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1645 razy.

Filetami nazywamy polędwicę pokrajaną na surowo w plastry, obsmażoną i polaną sosem. Przygotować sos maderowy z pokrajanymi w grube talarki szampionami. Osobno przygotować grubości małego palca okrągłe grzanki z bułek usmażone na maśle i wysuszone w piecu. Przed samem podaniem pokrajać kawałek polędwicy, oczyszczonej z żył i z łoju w plastry grubości dwu centymetrów, posolić je i smażyć na mocno rozpalonym maśle przy silnym ogniu aby z obu stron były rumiane, a w środku krwawe. Ułożyć na półmisku grzanki dwoma rzędami obok siebie, a na każdą grzankę położyć jeden usmażony befsztyk, na wierzch dać po kilka szampionów wyjętych ze sosu i oblać sosem maderowym. Po bokach można ugarnirować kartoflami wykrawanymi, lub krokietami z kartofli, a resztę sosu podać w sosjerce.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"