

Antrykot po mieszczkańsku

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Antrykot to mięso z tuszy wołowej lub cielecej. Również kotlet z rozbitego mięsa

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- wołowina(rozbratel czyli antrykot) - 1 kg
- masło - 3 dag
- oliwa - 2 łyżka(i)
- mocny rosół - 1/2 szkl.
- duże cebule - 2 szt.
- marchewki - 2 szt.
- listek laurowy - 1 szt.
- tymianek - 1 łyżeczka(i)
- natka pietruszki - 1 łyżka(i)
- goździki - 2 szt.
- sól, pieprz - do smaku

Przydatne akcesoria:

nóż, rondel

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Z opłukanego mięsa usunąć kość grzbietową, pozostawiając kości żebrowe, których końce należy odsłonić, mięso zesnurować, aby się nie zdeformowało, nasolić i posypać pieprzem. Włożyć do rondla na rozgrzaną oliwę, obrumienić z obu stron, podlać bulionem zmieszany z taką samą ilością wody, dodać obrane w plastry cebule obrane i pokrajane na krążki marchewki, liść laurowy i goździki, dusić pod przykryciem na małym ogniu, podlewając mięso od czasu do czasu wytwarzającym się płynem. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć i poodcinać je od kości, aby żeberka trzymały się tylko przy grzbiecie. Następnie pokrajać na ukośne cienkie platy, ułożyć na wygrzonym półmisku, aby tworzyły całość. Do sosu dodać masło, zagotować i polać mięso.

Jak podawać?

Pokrajane w ukośne cienkie platy ułożone na wygrzonym półmisku, aby tworzyły całość. Sosem polać mięso. Podawać z frytkami.

Uwagi:

Przepis z kartki kalendarza z lat 80