



BRYZOL WOŁOWY

SKŁADNIKI:

300 g łopatki wołowej Sokołów
100 g pieczarek
1 cebula średniej wielkości
1 jajko
sól i świeżo mielony pieprz
mąka do obtoczenia kotletów
tłuszcz do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Łopatkę wołową umyć i osuszyć. Pokroić i zmielić na maszynce do mięsa na grubym oku.
2. Do mięsa dodać jajko, sól, pieprz i uformować kotlety. Obtoczyć w mące i smażyć na łożu wołowym, bądź maśle klarowanym. Kotlety powinny być z zewnątrz chrupiące, a wewnątrz soczyste i kruche.
3. Na tej samej patelni podsmażyć cebulę pokrojoną w piórka. Następnie dodać pieczarki pokrojone w ćwiartki. Wszystko razem poddusić i doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem.
4. Gotowy kotlet ułożyć na talerzu, a na górę położyć uduszoną cebulę z pieczarkami. Podawać z kaszą gryczaną lub ziemniakami.