turnedo z pieczarkami



BERNADETTA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	650 g
bułka paryska	1 szt
masło	100 g
pieczarki	200 g
wino czerwone wytrawne	130 ml
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę pokroić na 5 kromek.Pieczarki usmażyć na części masła,dodać wino i dusić przez kilka minut.Z bułki przygotować grzanki.Oczyszczoną polędwicę pokroić na 5 kawałków,ukształtować okrągłe porcje,usmażyć na maśle.Mięso położyć na grzankach,ułożyć na wygrzanym półmisku i obłożyć pieczarkami,skrapiając sosem.Podawać z frytkami.