

Friptura poloneza

Ingrediente

*1 kg carne de porc
4 oua fierte tari
1 conopida mica
1/4 kg fasole verde
sare
1 ceasca de ulei
1/2 lamaie
verdeata tocata*

Preparare

Carnea se spala, se taie felii groase care se sareaza putin si se aseaza intr-o forma de sticla incasabila, acoperite cu ulei si apa in parti egale. Se introduce forma in cuptorul rece, se aprinde focul si se lasa friptura sa se friga timp de o ora. Se intorc apoi feliile de carne, se mai sareaza si se pipereaza dupa gust. In timp ce se frige, friptura se stropeste cu sosul din tava.

Separat se curata legumele si se pun la fiert in apa calda cu sare. Se scurg cand sunt gata, se stropesc cu zeama de la o jumătate de lamaie si se pun pe marginea unui platou jur-imprejur. Se scoate friptura si se aseaza la mijlocul platoului, se pun peste legume felii de ou fiert tare si se presara cu verdeata tocata marunt. Se serveste imediat.