

Muschi Chateaubriand

Ingrediente

*1 muschi de vaca
sare
1 lingurita de unt*

Preparare

Muschiul se sterge cu prosop curat, se aseaza pe un fund de lemn si se taie pe laturi cate o fasie subtire. Se sareaza partea groasa din mijloc, eventual se pipereaza, dupa care se leaga cu ata subtire muschiul, dandu-i-se forma initiala. Pregatit astfel, muschiul se pune pe un gratar dublu, pe foc viu, pentru ca sa prinda o pojghita protectoare, care sa pastreze sucurile si vitaminele carnii intacte. Carnea se frige timp de o ora, intorcandu-se pe partile laterale, care se vor inlatura cand friptura este gata. Se serveste partea din mijloc, care ramane succulenta si are culoarea rosu deschis.

Se serveste cu o garnitura de legume, dupa ce s-au pus peste friptura bucatele mici de unt.