Dobry kawałek wołowiny, najlepiej polędwicę, pokroić w cienkie plastry i rozbić. Obficie posypać **majerankiem, pieprzem i solą** po obu stronach, ułożyć na środku **pasek boczku, ogórka kiszonego** (ja dałam korniszony) i **pasek czerstwego chleba** . Zawinąć, zabezpieczyć nitką czy wykałaczką, oprószyć mąką, obsmażyć naokoło, przełożyć do brytfanki, zalać wodą, dodać **grzyby** , dusić, aż miękkie, podlewać wodą jak wyparuje. Na koniec zrobić sos.

A u was jak się je robi? **MagdalenaB**

Magdalena, zrazy z polędwicy dojdą szybciej niż z innego mięsa, ale zrazy należą do potraw, które powinny się długo dusić. Zauważyłem od dawna dziwną tendencję do zalecania polędwicy do potraw, w których nie jest potrzebna lub nawet nie zalecana, np. do gulaszu lub porkoltu. Tak jest też ze zrazami. Zrazy to w gruncie rzeczy bitki (nazwa pochodzi od razić, czyli uderzać, bić). Mięso zbija się na płaskie plastry, by zmiękło i skruszało. Polędwica tego nie potrzebuje, najwyżej lekkiego uderzenia lub przyciśnięcia ręką. Mięsa twardsze, jak zrazówka, wymagają też dłuższej obróbki cieplnej niż polędwica, by były dobre do jedzenia. Lecz jest to też ich zaletą, gdyż w czasie dłuższego duszenia nabierają smaku od innych składników potrawy, a same oddają do sosu więcej smaku, niż byłoby z polędwicy. Zrazy dusi się godzinę do półtorej, wtedy są smaczne. Nigdy nie dusiłem tak długo polędwicy, obawiam się jednak, że zmarnowałaby się. Ta tendencja do dawania wszędzie polędwicy wyszła, jak mi się wydaje, z kuchni podłych restauracji, udających restauracje ekskluzywne. Potrawa z polędwicy wydaje się bardziej elegancka w karcie dań, niż z karkówki czy zrazówki, robi się ja szybciej i z mniejszym ryzykiem, ze coś się nie uda, a w końcu można ją drożej sprzedać.

Władysław Los