



przepisy.pl

# Turnedo z polędwicy (tournedos a l'estragon)

 30 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- polędwica wołowa - 500 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- masło - 3 łyżki
- estragon - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- sól

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mięso podziel na 6 cienkich plastrów.
2. Pieczywo podsmaż na łyżce masła. Na pozostałym tłuszczu podsmaż koncentrat pomidorowy i estragon.
3. Plastry mięsa smaź z obu stron na oliwie, dodaj pod koniec resztę masła i przesmażony koncentrat. Podawaj na ciepłych grzankach z sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)