

Polędwiczki cielęce, natrzeć dokładnie herbatą, oprószyć solą, pieprzem, odstawić na 12 godz. w chłodne miejsce. Następnie podsmażyć na mocno rozgrzanej patelni i wstawić na 15 min do pieca w temp. 140 st. Owoce pokroić w cienkie plastry, podsmażyć delikatnie na maśle lub przyrządzić na grillu.