



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

## **Rumsztyk**

Podawać na gorąco z frytkami

### **Składniki:**

- rostbef, 70 dag
- smalec, 4 dag
- masło, 2 dag
- mąka , 1 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Z rostbefu usunąć kości, mięso obrać z błon, pokrajać w poprzek włókien na 4 równe części i rozbić tłuczkiem na owalne plastry grubości 1–1,5 cm. Tłuszcz rozgrzać na patelni. Mięso posypać solą, mielonym pieprzem i mąką. Włożyć na silnie rozgrzany smalec i usmażyć z obydwu stron do zrumienienia z zewnątrz. Pod koniec smażenia dodać masło. Nie należy smażyć zbyt długo wystarczy 3–4 min. z każdej strony, aby rumsztyki nie wyschły; wewnątrz powinny być różowawe. Podawać na gorąco z frytkami, struganym chrzanem oraz z sałatą, sałatką z pomidorów i cebuli, ogórkiem konserwowym i jarzyną z wody, np. kalafiorem, fasolką szparagową lub brukselką.

