
Rumsztyk

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3794 razy.

50 dag wołowiny bez kości lub rostbefu bez kości,

tłuszcz

2 dag mąki,

sól, pieprz

Mięso umyć , wyżyłować , pokroić w plastry o grubości 2 cm rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą i formować ręką i nożem owalne rumsztyki, posypać solą i mąką. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron po 3-4 min. Podawać z frytkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>