

---

# Rumsztyk

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1472 razy.

Mięso na rumsztyki musi być koniecznie z polędwicy; rumsztyki kroi się w równe podłużne kwadraty, na dwa palce grubości, soli, pieprzy i smaży na gorącym maśle uważać aby nie za bardzo wysmażyć , gdyż rumsztyk, aby był dobry, powinien być na pół surowy. Podaje go się z cebulką przesmażoną lub bez, zależnie od upodobania. Jako dodatek: jarzynka, makaron lub kartofelki całe, może być masło szczypiorkowe.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"