

Rumsztyki wołowe

MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	50 dkg
mąka	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, oczyścić z żył i pokroić na cienkie plastry w poprzek włókien. Następnie rozbić tłuczkiem, uformować nożem owalne rumsztyki, obtoczyć je w mące wymieszanej z pieprzem. Usmażyć na patelni, na rozgrzanym oleju, rumieniąc z obu stron. Posolić, podlać odrobiną wody i pozostawić na wolnym ogniu przez kilka minut pod przykryciem. Podawać ułożone na półmisku, posypane natką pietruszki.