

rumsztyk



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rostbet z kością	700 g
smalec	40 g
masło	20 g
mąka	10 g
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z rostbefu usunąć kości pokroić na 4 części i rozbić na plastry mięso doprawić włożyć na rozgrzany tłuszcz i smażyć z obu stron pod koniec smażenia dodać masło podawać na gorąco z frytkami i sałatką