

# Rumsztyk z mięsa mielonego



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: 725 Ocena: 48429

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- mięso wołowe mielone 1/2 kg (najlepiej polędwica, rostbef lub zrazówka)
- jajko 1 sztuka
- sól, pieprz czarny mielony
- smalec 2 łyżki
- dodatkowo: cebula 3 sztuki, smalec 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczę od tego, że mięso kupuję w sprawdzonej masarni, gdzie miła pani mieli je przy mnie. Taka jestem wygodnicka. Oczywiście mięso można zmielić samemu, ale to wydłuża czas przygotowania rumsztyków.



- 2 Zmielone mięso mieszamy z przyprawami (sporo pieprzu, sól do smaku, bez szaleństwa, aby nie przesolić), dodajemy surowe jajko. Masę wyrabiamy dłonią do momentu, aż stanie się jednolita i kleista.  
Cebulę obieramy, kroimy w piórka, smażymy na smalcu, do momentu zrumienienia.  
Z gotowej masy mięsnej formujemy okrągłe kotleciki, o grubości około 1.5 cm. Na każdym z nich, przy użyciu noża, robimy nacięcia na głębokość 1- 2 mm. Rumsztyki smażymy na rozgrzanym tłuszczu, po 3- 4 minuty z każdej strony.  
Podajemy ze zrumienioną cebulką.



③ Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: