

Steaky na rumu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 0.25 ks
- tuzemák 2 dl
- citron 0.5 ks
- kuřecí steak 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí steak očistíme od přebytečného tuku, vložíme do mísy, osolíme, vydatně opepříme. Přilijeme 2 dcl tuzemáku a rukama prohněteme tak, aby se vše spojilo. Mísu zakryjeme alobalem nebo potravinářskou fólií a necháme v lednici alespoň přes noc odležet.

Poté vše vysypeme na suchou pánev a na největším plameni smažíme, při smažení maso často obracíme. Za pár minut, až se rum odpaří, pokapeme obě strany masa citronem, vypotřebujeme celou půlku většího citronu (podle chuti). Přidáme čtvrtku másla, znovu vydatně opepříme a maso stále obracíme, dokud nebude hotovo.

Dá se říci, že čím déle budeme maso smažit, tím křehčí bude. Dobu přípravy můžeme zkrátit tím, že pánev přikryjeme pokličkou. Tento pokrm můžeme podávat takřka s čímkoliv, s bramborami, sezónní zeleninou nebo s pečivem. Výhodou tohoto pokrmu je, že je velmi levný a rychlý na přípravu.

Maso naložené v rumu vydrží v lednici i 4 dny, takže si jej můžeme připravit více. Ještě mám pro vás jeden tip, když maso smažíme už na másle, tak do pánve můžeme přidat čerstvé bylinky jako bazalku, mátu, tymián, rozmarýn, šalvěj, majoránku, zkrátka to, co je po ruce.