

# 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 opeříme. 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 opeříme 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 prikryjeme 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.