



HIGHLAND WARMIA



Rumsztyk z Highlandera z sosem z suszonych pomidorów

Highlander to prawdziwy rarytas wśród bydła mięsnego na świecie. To wyjątkowo naturalne, soczyste i marmurkowane mięso o zapachu ziół i świeżego pastwiska serwowane jest Gościom w naszej agroturystyce Highland Warmia. Postanowiliśmy podzielić się przepisem na nasze popisowe danie - aromatyczny rumsztyk z Highlandera z sosem z suszonych pomidorów. Zachęcamy do przetestowania naszego warmińskiego przysmaku. Poczuj namiastkę Warmii w swoim domu.

Składniki

Rumsztyk

- 230g Mięsa z Highlandera (można zastąpić innym mięsem wołowym)
- Łyżeczka masła
- Pół łyżeczki musztardy Dijon
- Łyżka wody gazowanej
- Pieprz czarny mielony – do smaku
- Sól – do smaku

Sos

- Dwa ząbki czosnku,
- Łyżeczka majonezu
- 40g pomidorów suszonych w oleju
- Sól

Dodatkowo

- Rukola
- Olej
- Oliwa truflowa lub z bazylią
- Pieprz młotkowany
- Frytki

**Podana gramatura dotyczy jednej porcji rumsztyku i sosu. Wszystkie wartości należy przemnożyć przez liczbę porcji. Nie jest możliwe zblendowanie składników na jedną porcję sosu.*

Sposób przygotowania

Mięso z Highlandera mielimy na maszynie o średnich oczkach. Dodajemy masło, musztardę, wodę gazowaną, pieprz oraz sól, i dokładnie mieszamy. Formujemy rumsztyk o wielkości około 8-10 cm. Uformowane mięso powinno mieć wysokość około 2 cm. Kotlety smażymy na pełnym ogniu, na patelni grillowej, na oleju. Zalecamy stałą obserwację – mięso należy obrócić w momencie, gdy zmieni kolor do połowy wysokości, zwykle trwa to około 2,5 minuty. W międzyczasie nagrzewamy piekarnik do temperatury 100-110 st. C. Po usmażeniu kotlety odstawiamy na bok na 3 minuty. Po tym czasie rumsztyk należy wstawić do pieca na około 20-25 minut w zależności od spodziewanego poziomu wysmażenia. Można go kontrolować za pomocą temperatury mięsa i wykorzystać do tego termometr. Zalecamy doprowadzenie mięsa do temperatury 63 st. C. Pod koniec czasu pieczenia smażymy jajko sadzone na maśle.

Sos z suszonych pomidorów

Pomidory oddzielamy od oleju. Czosnek z majonezem i pomidorami blendujemy. W razie konieczności solimy według uznania.

Podanie dania

Na talerzu układamy rukolę. Skrapiamy ją oliwą truflową (opcjonalnie można użyć oliwy z bazylią). Następnie układamy mięso, a na nie jajko sadzone. Całość oprószamy pieprzem młotkowanym. Podajemy z frytkami.

