

A rostélyosok marhahúsból, párolással készült fogások. A szakácsművészet úgy kétszázfélélt ismer, melyek közös tulajdonságai:

Készítésükre a magas hátszín való, amiből kicsontozva, kb. 16 dekás szeleteket számolunk fejenként. Készíthetjük csontosan is, a húst szeletelve sok helyen így árulják.

A hússzeleteket kissé kiverjük, inas széleiket bevágjuk, majd a húst megsózzuk, lisztben megforgatjuk.

Serpenyőben olajat forrósítunk - szeletenként 1 evőkanálnyi olajat számítva - és a húsokat oldalanként 1-2 perc alatt elősütjük benne. Ezután kezdjük párolni a receptnek megfelelően.

A rostélyosok mintájára marhacombot, például marhafartót is készíthetünk, ilyenkor azonban nem hagymás rostélyosnak nevezzük, hanem hagymás marhafartónek.