

Dušená roštěná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Nízký roštěnec 1 kg
- Mořská sůl 2 lžička
- Pepř 3 špetka
- Hladká mouka 100 g
- Sádlo 100 g
- Cibule 1 kg
- Jarní cibulka na ozdobení 1 hrst
- **Na rýži**
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Rýže basmati 370 g
- Cibulka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Roštěnec nakrájejte přes vlákno na plátky silné 1-2 cm a mírně je naklepejte, aby byly poddajné, nikoli tuhé. Pak roštěnky osolte, opepřete a obalte v hladké mouce. Přebytkou mouku oklepněte.
2. V kastrolu na části rozpáleného sádla opékejte zprudka maso asi 1 minutu po každé straně dozlatova. Roštěnky vyjměte a dejte stranou. Přidejte zbylý tuk, do hrnce vsypte cibuli a opékejte ji

asi 10 minut až do tmavě hnědé barvy.

3. Vložte maso zpět a zalijte studenou vodou tak, aby bylo potopené. Na malém plameni zvolna duste doměkka asi 90 minut. Omáčka by měla mít spíš konzistenci šťávy. Dochutěte solí a pepřem.

4. Předehřejte troubu na 150 °C. Na másle zlehka osmahněte cibuli dosklovita. Vsypete rýži (neproplachujte ji), pěkně promíchejte, aby se máslem obalila, osolte, opepřete a zalijte trochou vody. Až se vstřebá, přilijte další vodu. Vodu přilévejte pomalu, postupně a za stálého míchání, aby byla vždy s rýží v rovině, a vařte – celkem 5 minut. Když je rýže takto zavařená, dejte ji do trouby na 20 minut dopéct.

5. Dušenou roštěnku podávejte s rýží a ozdobte najemno pokrájenou jarní cibulkou.