

Švédská roštěná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí roštěná 600 g
- slanina 50 g
- kapari 50 g
- kapari 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Švédsko

Počet porcí: 5

Postup:

1. Roštěnky naklepeme, okraje nakrojíme, potřeme sardelovou pastou, opepříme a poprášíme hladkou moukou
2. Na sádle osmahneme nakrájenou cibulku a slaninu, vložíme roštěnky a osmahneme z obou stran
3. Po osmažení zalijeme vodou, přidáme hořčici a dusíme, až jsou roštěnky měkké
4. Vodu necháme vysmahnout, podlijeme smetanou, přidáme kapary a ještě 5 minut povaříme, omáčka musí být pikantně nakyslá.