

Ruské roštěnky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Sterilovaná řepa 6 ks
- Slanina 50 g
- Křen strouhaný 0.5 hrnek
- Sádlo 50 g
- Hovězí roštěná 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí roštěnou mírně naklepeme, na okrajích nařízneme, osolíme a opepříme. Křen očistíme a nastrouháme na jemno. Sterilovanou řepu nakrájíme na nudličky.

Na pánvi na horkém sádle opékáme roštěnky po obou stranách společně se slaninou pokrájenou na plátky. Když jsou roštěnky opečené, dáme je na talíř, na ně rozprostřeme plátky opečené slaniny, přelijeme omastkem, který jsme zahustili moukou, poházíme na nudličky pokrájenou červenou řepou a posypeme strouhaným křenem.

Ruské roštěnky podáváme s opékaným bramborem.