

Vídeňská roštěná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěná 4 plátek
- Vývar 1 hrnek
- Olej 4 lžíce
- Cibule velká 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- **Příloha:**
- Hořčice 4 lžíce
- Sterilovaná zelenina 4 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Roštěnky odblaníme, na okraji nařízneme, naklepeme, pokapeme olejem a necháme je několik hodin odležet. Před přípravou je osolíme, opepříme a v horkém oleji po obou stranách opečeme. Podlijeme vývarem a ještě chvíli podusíme, až jsou měkké.

Mezitím si na oleji osmahneme oloupanou a nakrájenou cibuli do zlatavého zabarvení.

Měkké roštěnky na talíři ozdobíme smaženou cibulí, přelijeme výpekem, obložíme sterilovaným hráškem, červenou řepou a celerem. Doplníme lžičkou hořčice.

Vídeňské roštěnky podáváme s opečenými brambory či hranolky.