

PLÁTKY ROŠTĚNÉ S KŘENOVOU OMÁČKOU A YORKSHIRSKÝM NÁKYPEM

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- nízký roštěnec 800 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 1 lžíce
- **Křenová omáčka**
- cibule 2 ks
- máslo 100 g
- hladká mouka 2 lžíce
- hovězí vývar 3 dl
- smetana 1 dl
- citrónová šťáva 1 lžíce
- křen 120 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **yorkshirský pudink**
- mléko 150 ml
- hladká mouka 150 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky roštěné s křenovou omáčkou a yorkshirským nákypem

Na oleji opečeme dozlatova z každé strany solí a pepřem ochucené maso. Dopékáme 6 minut v troubě na 190°C. Necháme deset minut odpočinout.

Křenová omáčka

Na másle orestujeme najemno krájenou cibuli, zaprášíme moukou, zalijeme vývarem a 15 minut vaříme. Přidáme smetanu, oříšek másla a umixujeme hladkou omáčku, kterou přikyselíme citrónovou šťávou.

Do hotové omáčky přidáme strouhaný křen a umixujeme.

Yorkshirský pudink

Plech s důlky (na muffiny) rozpečeme v troubě. Do každého důlku nalijeme trochu oleje a směs z mléka, vajec, mouky a soli, kterou jsme řádně prošlehali. Pečeme na 200°C asi 15 minut.