

Roštěnky po provensálsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vašši roštěnec 4 ks
- česnek 2 stroužek
- jemně sekané sardelové řezy 2 ks
- stonek tymiánu 1 ks
- ledově chlazené máslo 40 g
- černé olivy bez pecek 20 g
- olivový olej 3 lžíce
- masový vývar 125 ml
- suché víno 125 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 šálek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupaný česnek rozmačkáme, smícháme s tymiánem, solí a mletým pepřem
2. Touto směsí potřeme naklepané a na okrajích naříznuté roštěnky
3. Na rozpáleném oleji orestujeme po obou stranách roštěnky dozlatova, hotové zabalíme do alobalu a ponecháme v teple
4. Tuk z pánve slijeme, přilijeme bílé víno, masový vývar, přidáme sardelové řezy a vše vaříme na mírném ohni tak dlouho, až se tekutina odpaří asi na polovinu

5. Do vzniklé šťávy přidáme černé olivy a vše společně prohřejeme
6. Potom přidáme máslo, posypeme tymiánem a ještě chvíli povaříme
7. Šťávu podáváme s roštěnkami.

Poznámka:

porce roštěnky cca 200g

sůl a pepř je minimum, dle chuti přidáme