

Roštěná Vysočina

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí roštěnec 750 g
- žampion 150 g
- slanina 125 g
- máslo 100 g
- jeřabinový kompot 70 g
- olej 30 g
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Roštěnky zlehka naklepeme, protkneme je nudličkami slaniny, osolíme a opepříme
2. Plátky masa položíme na olejem potřený alobal, pokryjeme nakrájenými žampiony a jeřabinovým kompotem bez nálevu, nvrch položíme plátek másla
3. Každou porci zabalíme do alobalu samostatně
4. Alobalovou fólii dobře uzavřeme a pečeme v horké troubě cca 20 minut.

Poznámka:

podle chuti solíme a pepříme