

Tyrolské rösti

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory uvařené ve slupce 1 kg
- Uvařené hovězí maso 250 g
- Cibule 2 ks
- Sádlo 3 lžíce
- Sušená majoránka 1 lžička
- Čerstvě nasekaná petrželová nať 2 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Peppř 2 špetka
- Kmín 0.5 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Studené brambory oloupejte a nakrájejte na plátky silné 3 až 4 mm. Maso zbavte případného tuku a nakrájejte na proužky. Cibuli oloupejte a nakrájejte na tenká kolečka.

V pánvi rozežhřejte sádlo a brambory v něm opékejte asi 5 minut dozlatova. Průběžně je obraťte, aby se opekly z obou stran. Pak přidejte cibuli a maso a opékejte ještě dalších 5 minut. Směs ochuťte majoránkou a ještě chvíli smažte, dokud všechny ingredience nejsou hezky opečené.

Na závěr přidejte petrželovou nať a podle chuti sůl, pepř a kmín.