

Roštěnky s bylinkovým máslem a zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Zelené fazolky 200 g
- Sůl 1 lžička
- Žampiony 100 g
- Cuketa 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 lahev
- Mletý a drcený černý pepř 0.5 lžička
- Máslo 150 g
- Česnek 1 stroužek
- Petrželka 2 lžíce
- Citron 0.5 ks
- Roštěná 600 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák očistíme a rozebereme na růžičky, fazolky očistíme a přepůlíme. Obojí krátce povaříme v

osolené vodě a necháme okapat.

Žampiony, cuketu a papriky očistíme a nakrájíme na menší kousky, cibuli na půlkolečka. Žampiony opečeme na oleji, přidáme nakrájenou cibuli, papriku a cuketu a promícháme. Nakonec přidáme okapaný květák a fazolky. Osolíme, opepříme a krátce osmahneme.

Změklé máslo smícháme s prolisovaným česnekem, nasekanou petrželkou, citronovou šťávou a osolíme.

Roštěnou očistíme, nakrájíme na plátky a okořeníme drceným pepřem a solí. Na rozpáleném oleji je po obou stranách zprudka opečeme. Pokud je nechceme krvavé, můžeme je ještě krátce dopéct v troubě. Hotové roštěnky podáváme s teplou zeleninou a bylinkovým máslem.