

Vídeňská roštěná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso hovězí 500 g
- cibule velká 2 ks
- sůl 1 špetka
- olej olivový 20 ml
- máslo 4 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso - hovězí roštěnou - omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky silné asi 2 cm. Pak je hřbetem ruky naklepeme, na okrajích nařízneme a osolíme.

Na páněv dáme olivový olej a zprudka na něm osmažíme připravené roštěnky (asi 3 minuty z každé strany). Hned po otočení masa přidáme na páněv na kolečka nakrájenou cibuli a společně s masem ji mírně osmažíme.

Hotové roštěnky klademe na talíř, na ně dáme osmaženou cibuli, malý plátek másla a přelijeme výpekem z masa a cibule. Podáváme s hranolky nebo s opečenými bramborami.