

Výborná roštěná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- trocha olej 1 ks
- cibule 2 ks
- vepřové nebo hovězí plátky masa 8 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- hořčice 2 lžíce
- masox 1 kostka
- vejce natvrdo 1 ks
- kyselá okurka 1 ks
- trocha jíška 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Na oleji opečeme nakrájenou cibuli. Naklepeme maso, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Plátky orestujeme na cibulce. Zalijeme vývarem či vodou a dusíme doměkka.

Když je maso měkké, tak je vyndáme a dochutíme omáčkou. Osolíme, opepříme, přidáme masox a omáčku zahustíme tmavou jíškou. Do omáčky vrátíme maso. Na závěr přidáme na kostičky nakrájené uvařené vejce a okurku.