

Hovězí roštěná na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí roštěná 500 g
- sůl 1 špetka
- černý pepř mletý 1 špetka
- sádlo 2 lžíce
- čerstvé houby 300 g
- máslo 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Roštěnou omyjeme, nakrájíme na plátky, naklepeme hřbetem ruky, osolíme a opep-

říme. Na hlubší pánvi si rozpustíme sádlo a roštěnky na něm zprudka opečeme. Za občasného podlití horkou vodou dusíme doměkka. Asi 20 minut před koncem přidáme k masu na menší kousky nakrájené houby a dodusíme.

Pokud je šťáva řídká, zahustíme ji máslem obalným v mouce. Dochutíme solí a pepřem. Podáváme s rýží.