

Roštěnky na pivo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- roštěnka 4 ks
- sádlo 0.5 lžička
- cibule 1 ks
- pivo 2 dl
- jíška 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Roštěnky rovnoměrně naklepeme a naložíme asi na 4 hodiny do oleje. Pak je nařízíme, aby se nám nezkroutily, osolíme a okořeníme.

Na pánvi rozpálíme sádlo, ve kterém roštěnky opečeme po obou stranách. Vyjmeme je na teplý talíř a na výpeku osmažíme nadrobno pokrájenou cibuli.

Když je osmažená, přidáme zpátky roštěnky, podlijeme troškou piva a vody a dusíme až do změknutí. Během dušení roštěnky obracíme a podléváme pivem. Když jsou měkké, zahustíme je hotovou tmavou jíškou. Podáváme s rýží, zdobíme opečenou klobáskou a na kolečka pokrájenou cibulí.