

Hornická roštěná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí roštěná 500 g
- cibule 3 ks
- olivový olej 1 ks
- anglická slanina 300 g
- barevný drcený pepř 1 ks
- provensálské koření 1 ks
- uzený sýr 1 ks
- mražená zeleninová směs 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané cibule nakrájíme na čtvrtky, jednu polovinu vložíme do pečicí misky společně s 1/3 slaniny. Maso důkladně obalíme v koření (drcený barevný pepř a provensálská směs) a společně s druhou 1/3 slaniny zprudka osmažíme na olivovém oleji. Až se maso zatáhne, vložíme ho do pečicí misky a přelijeme rozpečenou slaninou s olejem. Přidáme druhou polovinu cibule, poslední 1/3 slaniny a zasypeme mraženou zeleninou.

Pečeme 90 minut při 200 °C. Ke konci pečení posypeme strouhaným uzeným sýrem a necháme ho roztavit. Jako přílohu podáváme hranolky nebo opečené brambory.