

Hovězí na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Roštěná 4 plátek
- Slanina 4 plátek
- Nakládané okurky 1 ks
- Cibule 1 ks
- Tuk 1 ks
- Víno 1 šálek
- Sůl 1 ks
- Pepr mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa rozklepeme hranou ruky. Na každý plátek masa položíme plátek slaniny a čtvrtku kyselé okurky a cibule, srolujeme tak, aby náplň nevypadla a ovážeme nití. Osolíme, opepříme a v tuku po všech stranách opečeme.

Když je maso mekké, osmahlou šťávu zaprášíme moukou, lechce osmažíme, podlijeme, povaříme a přilijeme víno. Jako přílohu doporučujeme brambory, případně jemný knedlík a k tomu dopít načatou láhev vína.