

Marinované roštěnky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Hovězí roštěná 4 ks
- Žloutek 2 ks
- Rostlinný olej 4 lžíce
- Worcestrová omáčka 1 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Maggi 2 lžíce
- Feferonka 1 ks
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Roštěnky naklepeme, odblaníme. Cibuli a feferonku nakrájíme najemno, přidáme ostatní ingredience a vše promícháme. Roštěnky ve směsi důkladně omočíme, aby byly obaleny ze všech stran. Necháme v ledničce uležet (minimálně 24 hodin).

Pak roštěnky prudce osmažíme na pánvi i s marinovací směsí. Na talíři směsí přeléváme maso.