

Vídeňské roštěnky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěná 4 plátek
- Cibule 2 ks
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Hovězí vývar 2 dl
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Cukr 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na kolečka a opečeme prudce na oleji do křupava. Přidáme trochu cukru, aby cibule zkaramelizovala a zhnědla. Dáme stranou. Roštěnky na okrajích nařízíme, aby se nekroutily a prudce opečeme na oleji zbylém po cibuli. Zalijeme vývarem a dusíme do měkka. Na pánvičku přidáme máslo a mouku (nebo instantní jíšku) osmahneme. Roštěnky osolíme a opeříme a polijeme na talíři vzniklou šťávou. Navrch nasypeme opraženou cibuli. Podáváme s rýží nebo bramborovou kaší.