

Vídeňská roštěná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivový olej 3 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- cibule (větší) 5 ks
- máslo 80 g
- masový vývar 250 ml
- hovězí roštěná 800 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Německo

Počet porcí: 1

Postup:

Cibule oloupeme. Jednu nakrájíme nadrobno a zbytek nakrájíme na jemná kolečka. V tomto případě je lepší použít struhadlo na okurky nebo jiný kráječ na plátky.

Maso odfilujeme, očistíme a nakrájíme na 4 stejné plátky. Ty osolíme a opepříme. Na pánvi rozehřejeme máslo, přidáme kolečka cibule a zvolna je na mírném ohni smažíme dozlatova. Můžeme použít taky fritovací hrnec a cibuli smažit v něm. Bude křupavější.

Mezitím můžeme pracovat dál. Na silnostěnné pánvi rozpálíme olej, roštěnky zprudka z obou stran restujeme asi 2 minuty a ihned je zabalíme do alobalu. Do pánve dáme cibuli na kostičky, zaprášíme

ji moukou a osmažíme ji dozlatova. Přilijeme vývar a omáčku vaříme než zhoustne. Pak ji osolíme a opepříme. S pepřem nešetříme.

Zlatavou sladkou cibuli necháme okapat na papírovém ubrousku.

Roštěnky rozdělíme podle porcí na talíře, přelijeme je omáčkou z výpeku a obložíme je cibulkou. Vhodnou přílohou jsou brambory v jakékoliv podobě a salát.