

Portugalské roštěnky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 1 ks
- vejce 1 ks
- žampiony 30 g
- protlak rajčatový 20 g
- olej 1 ks
- máslo 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- roštěnec hovězí 4 ks
- sůl 1 ks
- rajčata 4 ks
- víno červené 50 ml
- fazolky sterilované 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Portugalsko

Počet porcí: 1

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme česnekem a jednu stranu namočíme ve vejci rozšlehaném se sýrem, pak maso opečeme po obou stranách v oleji. Na jiné pánvi na másle orestujeme žampiony, zalijme vínem, přidáme protlak, fazolky a dusíme. Roštěnky podáváme obalenou stranou nahoru, do středu dáme fazolky a na ně položíme rajče opečené na másle.