

Roštěná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- Vepřová kotleta 4 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř mletý 1 špetka
- cibule nakrájená 1 ks
- hořčice 1 lžíce
- sójová omáčka 1 lžička
- voda 1 l
- jíška 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme. Maso zprudka opečeme, na výpeku zpěníme cibuli s hořčicí, sojovou omáčkou a přidáme maso. Zalejeme vodou a necháme vařit. Vaříme v „papiňáku“ cca 20minut a po uvaření zahustíme jíškou a provaříme.

Poznámka:

Používám granulovanou jíšku a podáváme s rýží nebo těstovinami