

Staročeské roštěnky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- roštěnky 4 ks
- sádlo 1 lžíce
- sůl a pepř 1 špetka
- menší cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- hovězí vývar 100 ml
- větší brambory 4 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Roštěnky na okrajích nakrojíme, naklepeme je, osolíme, opepříme a poprášíme moukou. Na sádle zpěníme cibulku nakrájenou nadrobno a roštěnky na ní po obou stranách do zlatova opečeme. Pak je podlijeme vývarem a na každou položíme jeden na plátky rozkrájený a osolený syrový brambor. Za občasného podlévání a přelévání brambor šťávou z masa dusíme do měkka. Podáváme s dušenou zeleninou nebo se zeleninovým salátem.

Poznámka:

Dobrou chuť :)