

Přírodní roštěnky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 400 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Plnotučná hořčice 1 ks
- Hladká mouka na obalení 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Cibule 80 g
- Slanina, na nudličky 50 g
- Kmín - dle chuti 1 špetka
- Hovězí vývar podle potřeby 200 ml
- Sušené nebo čerstvé houby 200 g

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájete na plátky, lehce naklepejte, osolte a opepřete a každý potřete slabou vrstvou hořčice a obalte v hladké mouce. Olej rozpalte ve větším pekáčku a zprudka na něm dorůžova osmahněte maso zhruba jednu minutu z každé strany. Pak roštěnky vyndejte z pekáčku a na výpeku osmahněte cibuli a přidejte k ní na jemné proužky nakrájenou slaninu. Roštěnky pak vraťte do pekáčku, pokmínujte je a dejte na hodinu a půl dusit do trouby. Podle potřeby podlévejte vývarem a dvacet minut před koncem upečení přidejte do pekáčku i pokrájené houby. Podávejte s rýží posypanou hladkolistou petrželkou.

