

Roštěnky na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- roštěnky 4 ks
- houby 1 hrnek
- nové koření celé 5 kulička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- paprika sladká 1 špetka
- olej 2 lžíce
- **omáčka**
- máslo 2 lžíce
- paprika sladká 1 lžíce
- kečup 5 lžíce
- rajská šťáva 6 lžíce
- cukr 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Roštěnky naklepeme, osolíme, opeříme, opaprikujeme a zprudka opečeme na oleji. Přidáme předem namočené houby, nové koření a vše podusíme.

Omáčka: do rozpuštěného másla přidáme lžici sladké papriky, kečup, rajskou šťávu. Omáčku svaříme, je-li hustá, naředíme ji ještě vodou, přidáme cukr a nalijeme na hotové roštěnky. Chvilku ještě povaříme a podáváme se špagetami a strouhaným sýrem.