

Roštěnky na slanině, houbách a celeru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- roštěnky 4 ks
- cibule 1 ks
- slanina 1 ks
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- mouka na obalení 1 hrnek
- sušené houby 1 hrst
- kousek celeru 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Slaninu nakrájíme na kostičky a necháme ji rozškvařit. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a rychle ji osmahneme. Maso po stranách nařízneme, naklepeme, osolíme, obalíme zlehka v hladké mouce a opečeme na cibuli po obou stranách. Přidáme kmín, namočené a rozdrcené houby, na tenko nastrouhaný celer, zalijeme vodou a dusíme.