

Roštěnky v zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- roštěnky 3 ks
- olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- paprika sladká 0.5 lžička
- kyselá smetana 1 hrnek
- hladká mouka 3 lžíce
- cibule velká 1 ks
- malá mrkev 1 ks
- malá petržel 1 ks
- kousek celeru 1 ks
- cibulová nať 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Naklepané roštěnky na okraji nařízneme, posolíme a poprášíme hladkou moukou. Na rozpáleném oleji ji rychle opečeme a vyjmeme z tuku. Na stejném oleji do zlatova osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme na ni roštěnky, mírně podlijeme vodou a dusíme do měkka. Na másle zatím udusíme a mírně podlijeme zeleninu nakrájenou na nudličky. Hotové roštěnky vyjmeme, do šťávy přidáme kyselou smetanu zahuštěnou asi 1 lžící hladké mouky a mírně povaříme. Roštěnky vložíme zpět do omáčky prohřát.

Poznámka:

Podáváme obložené dušenou zeleninou a ozdobené nakrájenou cibulovou natí.