

Hovězí roštěná s chřestovou nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěná 600 g
- Chřest 200 g
- Toustový chléb 8 plátek
- Smetana 50 ml
- Vejce 1 ks
- Sekaná pažitka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Cibule 200 g
- Masox 1 kostka
- Máslo 70 g
- Voda 150 ml

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Roštěnou jedním řezem nakrojíme a druhým dokrojíme, aby vznikl větší plát masa. Plátky rozložíme a lehce naklepeme paličkou. Osolíme a opepříme. Chřest oloupeme a dáme vařit do osolené vody na šest minut. Pak ho zchladíme ve studené vodě a necháme okapat. Toustový chléb nakrájíme na kostky, přilijeme smetanu, přidáme vejce, nasekanou petrželovou nať, promícháme a dochutíme solí a pepřem. Připravenou žemlovou směs rozdělíme na plátky masa a

rozprostřeme. Přidáme chřest a plátky masa zabalíme. Pomocí provázku je zpevníme a krátce opečeme na teflonové pánvi. Cibuli nakrájíme na drobné kostky, vložíme ji do pekáčku s opečeným masem a mírně podlijeme vodou. Pečeme ve vyhřáté troubě při 170 stupňů zhruba 1,5 hodiny. Potom maso vyjmeme a cibuli přendáme do kastrůlku. Přilijeme vodu, přidáme kostku masoxu a přivedeme k varu. Přidáme máslo a vaříme do zhoustnutí. Hotové jídlo podáváme s bramborami nebo s rýží.