

Hovězí roštěnky na pivo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěnky 4 plátek
- Sádlo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Světlé pivo 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Tmavá hotová jíška 1 hrst

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Roštěnky naklepeme a naložíme asi na 4 hodiny do oleje. Potom maso vytáhneme, každý plátek z boku nařízneme, aby se nezkroutil, osolíme a okořeníme. Na horkém sádle opečeme roštěnky z obou stran, potom je vyjmemе, uložíme do tepla a na sádle orestujeme najemno nakrájenou cibuli. Do osmažené cibule vrátíme plátky masa, podlijeme trochou piva smíchaného s vodou a do změknutí dusíme. Podle potřeby ještě podléváme pivem a roštěnky obracíme. Když je maso měkké, omáčku zahustíme hotovou tmavou jíškou. Hotové maso podáváme s dušenou rýží nebo smaženými hranolkami.