

# Vídeňská roštěná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- 2 cm silné plátky z mladé nízké roštěnky 4 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě drcený pepř - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 4 lžíce
- Středně velké cibule 4 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Několik kapek worcesterské omáčky 1 ks
- Oříšek másla 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Maso na okrajích nařízněte nebo okraj odřízněte, naklepejte, osolte, opepřete a potřete olejem. Vložte ho do vhodné nádoby, těsně uzavřete potravinářskou fólií a nechte v chladu jeden až dva dny odležet.

2. Cibuli oloupejte a nakrájejte na kolečka. Rozehřejte velkou pánev, potřete ji tence olejem, vložte roštěnky a pečte z každé strany cca 4-5 minut. Mezitím na druhé pánvi v sádle opečte cibuli. Hotové roštěnky vyjměte z pánve, dejte je do tepla a do pánve přidejte oříšek másla, 5 lžic vody, worcesterskou omáčku a nechte přejít varem.

3. Roštěnky rozdělte na talíře, přelejte šťávou a posypejte cibulkou. Podávejte s různě upravenými bramborami.

## **Poznámka:**

1-2 dny rozležet