

Roštěnky na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Nízká roštěnka 600 g
- Červené víno 250 ml
- Rybízový nebo brusinkový džem 100 g
- Perník 60 g
- Worcester 1 lžička
- Olej 2 lžíce
- Citron 0.5 ks
- Máslo 1 lžíce
- Skořice 1 špetka
- Drcený černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso osolte, opepřete, pokapejte worcesterem a nechte chvíli rozležet. Pak ho opečte na rozehřátém oleji ze všech stran, přendejte do pekáče, přidejte máslo, podlijte a upečte doměkka. Podle potřeby podlévejte a přelévejte vypečenou šťávou.

Pak slijte šťávu do kastrůlku (maso zabalte do alobalu a nechte v teple), přidejte k ní víno, džem, nastrouhaný perník, skořici a povařte do zahoustnutí. Podle chuti přidejte citronovou šťávu a sůl. Maso nakrájejte na plátky a krátce prohřejte v omáčce. Podávejte s jemným knedlíkem, noky, těstovinami nebo rýží.