

Italské roštěnky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Roštěnka 4 plátek
- Cibule 1 ks
- Česnek 8 stroužek
- Rajčatová šťáva 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Pepř, majoránka, sůl 1 ks
- Sádlo 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Hovězí roštěnky nebo kvalitní zadní maso naklepeme, po stranách nařízneme, osolíme, potřeme lisovaným česnekem a opeříme. Na omastku orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme majoránku a naklepané maso. Chvilí restujeme a podlijeme rajčatovou šťávou. Dusíme doměkka, v trošce studené vody rozmícháme dvě lžice hladké mouky a omáčku zahustíme. Podáváme s těstovinami nebo i rýží.