

# Klasická vídeňská roštěná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- olej 3 lžíce
- cibule 1 ks
- hladká mouka 100 g
- vysoký roštěnec 400 g
- vývar 250 ml
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- suché červené víno 100 ml
- **na ozdobu**
- cibule 1 ks
- kyselá okurka 1 ks
- **podle chuti**
- čerstvě mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Rakousko

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Vídeňská roštěná se vyznačuje především vídeňskou cibulkou, čili cibulí rozebranou na kolečka a usmaženou dokřupava. Protože si ji zaslouží i jiné maso, třeba krkovice dušená na pivě, příkládám výrobu této geniální a přitom snadné cibulové záležitosti jako samostatný recept. Pevné, i když křehké cibulové kroužky lze bez obtíží vršit na sebe, takže vídeňská roštěná bude rázem jedna z vašich nejvyšších kuchařských kreačí.

Zároveň si vídeňská roštěná žádá minutkové hovězí maso, tedy maso bezpodmínečně vyzrálé. Maso se na pánvi upravuje jen velmi krátce, což vylučuje roštěnou z nedávno poraženého zvířete, neboť byste ji neuřízli ani nerozkousali a obviňovali mne ze špatného receptu. Jestliže máte na vídeňskou roštěnou chuť i přes nedostatek vhodného masa, můžete ji připravit i z nevyzrálého roštěnce, ale počítejte s tím, že recept musíte prodloužit o několikahodinovou fázi dušení, tak jako v případě již

uvedených dušených roštěnek. Pak ji ale nikdy nemůžete připravit dorůžova.

Z masa nemusíte odřezávat vnější tukovou blánu, snad jen kdyby se vám zdála příliš provokující a nežádoucí. Roštěnky, stejně jako v předchozím případě, na několika místech po okraji nasekněte, aby se na pánvi nekroutily, a rozklepejte je. Po jedné straně potřete plátky masa hořčicí a stejnou stranou je obtiskněte do hladké mouky. Ulpělou mouku nesetřepávejte, mělo by jí na maso zůstat celkem dost.

V pánvi rozehejte dvě lžíce oleje a poměrně zprudka, i když ne na plný příkon, maso osmahněte dozlatova. Nejprve ho vložte do oleje moučnou stranou, po třech až čtyřech minutách obraťte a pokračujte v opékání stejnou dobu i na druhé straně. Zatím si oloupejte cibuli a nakrájejte ji nadrobno.

Maso vyjměte z pánve a dejte zatím stranou. Připálené zbytky ze dna pánve zlehka vytřete papírovou utěrkou, přilijte zbývající olej a vhodte pokrájenou cibuli. Krátce ji poduste doměkka, ale nenechte ji nijak zásadně změnit barvu. Zalijte vínem a nechte ho odpařit, dokud nebude pánev téměř suchá. Přilijte vývar a přiveďte k mírnému varu. Osolte a opeřete podle chuti.

Do tohoto základu omáčky vložte maso, opět pomoučněnou stranou dolů. Opečená mouka se začne uvolňovat a zahustí šťávu, což je rozhodně trik hodný pokrmu s Vídní v názvu. Lehce povařte 3 minuty, občas protřeste pánví. Roštěnky by měly zůstat uprostřed propečené jen dorůžova, pokud vám ale jistý stupeň nedodělanosti vadí, povařte je o pár minut déle.

Vídeňskou roštěnou přeneste na talíř a zalijte omáčkou. Na maso rozdělte cibulku a někde poblíž také umístěte vějířek z kyselé okurky. Jako příloha se zcela určitě hodí opékané brambory