

Hovězí roštěná s chřestovou nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěná 600 g
- Chřest 200 g
- Toustový chléb - plátky 8 ks
- Smatana 50 ml
- Vejce 1 ks
- Petrželka - nasekaná 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cibule 200 g
- Masox 1 kostka
- Máslo 70 g
- Voda 150 ml

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Roštěnou jedním řezem nakrojíme a druhým dokrojíme, aby vznikl větší plát masa. Plátky rozložíme a lehce naklepeme paličkou. Osolíme a opepříme.

Chřest oloupeme a dáme vařit do osolené vody na 6 minut. Pak ho zchladíme ve studené vodě a necháme okapat.

Toastový chléb nakrájíme na kostky, přilijeme smetanu, přidáme vejce, nasekanou petrželku, promícháme a ochutíme solí a pepřem. Připravenou nádivku rozdělíme na plátky masa a rozprostřeme. Přidáme chřest a plátky masa zabalíme. Pomocí provázku je zpevníme a krátce opečeme na teflonové pánvi.

Cibuli nakrájíme nadrobno, vložíme ji do pekáčku s opečeným masem a mírně podlijeme pvdou. Pečeme ve vyhřáté troubě při 170°C zhruba 90 minut. Potom maso vyjmeme a cibuli přendáme do

kastrůlku. Přilijeme vodu, přidáme kostku masoxu a přivedeme k varu. Přidáme máslo a vaříme do zhoustnutí. Hotové jídlo podáváme s bramborami nebo s rýží.