

Karpatská roštěnka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

1288 kalorií , **4 g** cukrů , **82 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/karpatska-rostenka>

Příprava

Maso nakrájíme na řízky, naklepeme, osolíme a jemně po okraji nařežeme. Na pánvi rozežřejeme olej, maso prudce osmahneme z obou stran a přeložíme na talíř. Do výpěku přidáme kostičky slaniny i plátky cibule. Chvilí pražíme a přidáme rajčatový protlak, mouku, pepř a asi 300 ml vody. Chvilí vaříme, pak do pánvi dáme maso, nakrájené žampiony a přikryté dusíme doměkka. Nakonec přilijeme víno a šťávu necháme projít varem. Podáváme s rýží a bramborami.

Ingredience

- 400 g hovězí roštěnky
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 40 g uzené slaniny
- 100 g cibule
- 50 g rajčatového protlaku
- 100 g žampionů
- 100 ml červeného vína

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

