

Myslivecké roštěnky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

14938 kalorií , **3 g** cukrů , **843 g** tuků , **1756 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/myslivecke-rostenky>

Příprava

Roštěnou nakrájíme na 4 plátky, které naklepeme, okořeníme směsí staročeského koření (obsahuje i sůl, proto nemusíme samostatně solit) a potřeme olejem. Dáme je na 40 minut do chladničky odpočinout. Poté si rozpálíme olej a roštěnky, které jsme mezitím obalili v mouce, na něm zprudka opečeme z obou stran. Poté přidáme zeleninu a houby (nejlépe čerstvé či zamražené, sušené musíme namočit), podlijeme vývarem (je-li správně slaný, nemusíme dále k dochucení používat sůl), přidáme nové koření, jalovec a bobkový list a dusíme doměkka. Mouka z roštěnek by měla přirozeně zahustit šťávu. Na závěr přidáme smetanu. Podáváme s rýží.

Ingredience

- ✓ 4 hrsti hub
- ✓ 1 balení mražené zeleninové směsi pod svíčkovou
- ✓ 1 šálek hladké mouky
- ✓ 600 dkg hovězí roštěnky
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 4 špetky koření směsí - staročeské koření
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 3 kuličky jalovce
- ✓ 3 kuličky nového koření
- ✓ 4 šálky vývaru
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod



