

Rošťáci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 12h 40min , Porce: 4

479 kalorií , **1 g** cukrů , **18 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/rostaci>

Příprava

Ze všech vypsanych ingrediencí, které dobře našleháme, uděláme omáčku, neškodí přikápnout olivového oleje. Maso je totiž křehčí. Maso ponoříme do misky s omáčkou, přikryjeme a do druhého dne nenecháme v chladnu naležet. Občas obrátíme. Druhý den na oleji či sádle osmažíme.

Tip k receptu

Je těžké stanovit přesně koření, proto se každý raději řiďte sami, jak jste zvyklé, já snesu hodně pálivé, moje dcera vůbec, pak napište přesný recept, snažila jsem se být něco mezi. Dobrá je čerstvá zelenina jako obloha, tatarka či dressing.

Ingredience

- 4 plátky vepřového masa - nejlépe kotleta, není tak suchá
- 2 -3 vejce
- 6 stroužků česneku
- 2 lžíce Maizeny či Solamylu
- 2 lžíce plnotučné obyčejné hořčice
- 1 lžíce Worcesteru
- 1 lžíce sojové omáčky slané
- 1 lžíce sojové omáčky sladké
- 1 lžička čerstvě umletého barevného pepře
- 1/2 lžičky kari koření
- 1/2 lžičky mletého či strouhaného zázvoru

Kategorie

Silvestr, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Něco extra, Rychlovka, Návštěva, Rodina, Hlavní chod, Párty občerstvení

