

# Roštěná à la mode



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

5032 kalorií , 49 g cukrů , 405 g tuků , 344 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/roštena-a-la-mode>

## Příprava

Na másle s olivovým olejem prudce ze všech stran opečeme maso vcelku a vyjmeme jej na připravený talíř. Ve výpeku osmahneme koření a poté vhodíme nakrájenou kořenovou zeleninu se slaninou a přidáme i ostatní ingredience - nakrájený citrón, trochu balsamicového octa, šípkovou marmeládu.

Vložíme maso zpět mezi zeleninu, zalijeme vínem, přidáme trochu koňaku nebo slivovice, přiklopíme a dusíme doměkka. Občas dle potřeby podlijeme trochou vývaru. Měkké maso vyjmeme, nakrájíme a na talíři servírujeme přelité omáčkou. Jako příloha se nejlépe hodí gratinované brambory, ale klidně jen zeleninový salát.

## Ingredience

- ✓ 1 kg hovězí roštěnky
- ✓ 500 g kořenové zeleniny
- ✓ 150 g slaniny
- ✓ 250 g másla
- ✓ tymián dle chuti
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ 1 citrón
- ✓ 200 ml koňaku nebo slivovice
- ✓ 1 lžičce octa balsamico
- ✓ 1 sklenice šípkové zavařeniny
- ✓ 1 l červeného vína
- ✓ 500 ml hovězího vývaru
- ✓ 1 lžičce worcesterské omáčky
- ✓ 1 lžičce sojové omáčky
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 3-4 lžičce olivového oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně,  
Finančně náročnější, Maso, Něco extra,  
Labužník, Hlavní chod

