

Roštěná na zázvoru



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

222 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/roštena-na-zazvoru>

Příprava

Roštěnky lehce naklepeme, osolíme, opeříme a poprášíme hladkou moukou. Cibuli očistíme, oloupeme a nakrájíme nadrobno. V hrnci si rozpustíme sádlo a na něm zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Když je cibule zpěněná, vložíme roštěnky a opečeme je z obou stran. Poté roštěnky poprášíme mletým zázvorem a podlijeme mírně vývarem z kostí. Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na plátky a těmito plátky brambor pokryjeme roštěnky. Podlijeme, aby byly brambory potopené a dusíme doměkka.

Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězí roštěné
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 10 ks brambor
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 l vývaru z kostí
- ✓ špetka mletého zázvoru
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod