

Roštěná na zelenině a žampiónech



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

428 kalorií , 6 g cukrů , 31 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/roštena-na-zelenine-a-zampionech>

Příprava

Maso nakrájíme na hranolky. Na oleji zpěníme najemno nakrájenou cibuli, přidáme maso, orestujeme, osolíme, opepříme, zalijeme horkou vodou nebo vývarem a dusíme. Když je maso poloměkké, přidáme žampióny, nakrájené na plátky, nadrobno nasekaný česnek a nakonec rajčata a pórek, nakrájené na malé kousky. Pokapeme kečupem a přilijeme víno. Pod pokličkou maso dodusíme doměkka. Je-li třeba, stále doléváme vodu nebo vývar. Nakonec omáčku zahustíme moukou, rozmíchanou ve vodě, přidáme kyselé okurky, nakrájené na kolečka, ještě dobře provaříme a vypneme. Před podáváním necháme chvíli v klidu, aby se chutě propojily.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězí roštěné
- ✓ 1 cibule
- ✓ kousek pórku
- ✓ 250 g žampiónů
- ✓ 3 rajčata
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 2 kyselé okurky
- ✓ 2 lžíce kečupu
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 2-3 lžičky soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 1-2 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje



Tip k receptu

Jako příloha se hodí rýže nebo těstoviny, manžel si dal vařené brambory a také si pochutnal.

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod



