

Roštěná v ostré směsi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

575 kalorií , 8 g cukrů , 46 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/roštena-v-ostre-smesi>

Příprava

Sušené houby předem namočíme. Maso naklepeme, osolíme, opeříme a na rozehřátém oleji prudce opečeme, aby se zatáhlo. K masu přidáme nakrájenou cibuli a ještě chvíli restujeme. Opečené maso zastříkneme kečupem, promícháme a podlijeme. Přimícháme houby, sušené, které scedíme a čerstvé nakrájené na plátky. Přidáme i papriky nakrájené na proužky a chilli papričku nasekanou nadrobno. Vše pod pokličkou dusíme, až je maso měkké. Pak zahustíme záklechtou z hladké mouky a trochy vody a dobře provaříme. Omáčku dochutíme solí a pepřem a vypneme.



Tip k receptu

Podáváme s bramborem, rýží nebo knedlíkem.

Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězí roštěnky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ hrst sušených hub
- ✓ talířek čerstvých hub
- ✓ 1 červená paprika
- ✓ 1 zelená paprika
- ✓ 1-2 chilli papričky
- ✓ 2-3 lžíce ostrého kečupu
- ✓ 2-3 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 velká cibule

Kategorie

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

