

Roštěnky na celeru



Obtížnost: 

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

148283 kalorií , **0 g** cukrů , **13030 g** tuků ,
7500 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/rostenky-na-celeru>

Příprava

Plátky masa naklepeme, osolíme a opeříme. Celer a mrkev očistíme a nakrájíme na kostičky. Plátky masa poté naložíme na 24 hodin do marinády z 200 ml vody, octa, bobkových listů, nového koření, celého pepře a polovinu zeleniny. Druhý den na pánvi orestujeme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme olej a opečeme z obou stran roštěnky, které následně uchovááme teplé. Do výpeku vsypeme nasekanou cibuli a necháme ji zesklivatět. Přidáme marinádu i nasekanou zeleninu, přilijeme víno a necháme asi 10 minut povařit. Nakonec přidáme zbylý celer a mrkev a opět povaříme 10 minut. Do omáčky vmícháme zakysanou smetanu, vložíme do ní opečené roštěnky a přikryté asi 5 minut ještě dusíme. Dochutíme solí a pepřem a můžeme podávat.



Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězí roštěnky
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 celer
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 250 g zakysané smetany
- ✓ 3 lžíce octa
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 5 kuliček pepře
- ✓ 3 kuličky nového koření
- ✓ 3 lžíce bílého vína
- ✓ 3 snítky tymiánu
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ 2 lžíce oleje

Kategorie

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