

Roštěnky na Hortobágyjský způsob



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

1859 kalorií , **19 g** cukrů , **48 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Roštěnky na okrajích narežeme, jemne naklepeme, poprášime múkou a prudko opečieme na masťi po oboch stranách. Opečené preložíme do kastróla. Na masťi, v ktorom sa roštenky opekali, opražíme dozlatista najemno pokrájajú cibuľu, pridáme nakrájanú štipl'avú papriku, paradajkový pretlak, tlčenú rascu, rozotretý cesnak a majoran. Podležeme trochou vody, premiešame, krátko povaríme a horúcu zmes naležeme na opečené roštenky. Zalejeme ich vodou tak aby boli úplne ponorené, prikryjeme pokrievkou a pomalý dusíme. Kým roštenky zmäknú, pridáme k nim na štvrtky pokrájané papriky a paradajky a všetko udusíme domäkka.



Tip k receptu

Z krupice a ostatných prísad uvaríme väčšie halušky ktoré pokladáme na roštenky.

Ingredience

- ✓ 6 hovézich roštének (po 150 - 180 g)
- ✓ 100 g sádla
- ✓ 1-2 lžice hladké mouky
- ✓ sůl, majoránka a drcený kmín podle potřeby
- ✓ 2 stroužky utřeného česneku
- ✓ 150 g červené pálivé papriky
- ✓ 150 g zelené papriky
- ✓ 200 g cibule
- ✓ 150 g rajčat
- ✓ 100 ml rajčatového protlaku
- ✓ Na krupicové halušky :100 g krupice
- ✓ 1 vejce
- ✓ 50 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

