

Roštěnky od čerta



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 2

1094 kalorií , **0 g** cukrů , **70 g** tuků , **124 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rostenky-od-certa>

Příprava

Plátky roštěné nakrájíme na malé kousky, naklepeme je, osolíme a opeříme. Do červeného vína zamícháme ostrou hořčici, kečup a čili. Maso naložíme do této marinády a necháme alespoň 2 hodiny odležet. Pak je vyjmeme a necháme okapat. Opečeme je na oleji ze všech stran. Přidáme pokrájenou cibuli a orestujeme. Zalijeme zbytkem marinády. Povaříme asi 10 minut a nakonec zjemníme kouskem másla.

Ingredience

- ✓ 400 g hovězí roštěné
- ✓ sůl
- ✓ mletý pepř
- ✓ hořčice
- ✓ cibule
- ✓ kečup
- ✓ chilli koření
- ✓ olej
- ✓ máslo
- ✓ 200 ml červeného vína

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Návštěva, Hlavní chod

