

# Roštěnky se zeleninou od mé maminky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

824 kalorií , 7 g cukrů , 82 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/rostenky-se-zeleninou-od-me-maminky>

## Příprava

Roštěnky na krajích nařízneme, osolíme, opepříme a zlehka naklepeme. Na másle zprudka opečeme po obou stranách. Přendáme na teplý talíř a na tuku, který zbyl, podusíme pokrájenou cibuli, roštěnky dáme zpět a za mírného podlévání dusíme doměkka. Přidáme k nim na silnější nudličky pokrájenou zeleninu a oloupaná rajčata nakrájená na kolečka a společně vše podusíme. Nakonec zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně. Vhodnou přílohou jsou houskové knedlíky všech druhů, lázeňský knedlík...



### Tip k receptu

Dobu vaření výrazně zkrátíme, když maso podusíme v tlakovém hrnci.



## Ingredience

- ✓ 4 roštěnky
- ✓ 10 dkg másla
- ✓ 1 menší celer
- ✓ 2 kedlubny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1/4 kg rajčat
- ✓ sůl dle potřeby
- ✓ pepř mletý dle potřeby
- ✓ 2 lžičky hrubé mouky
- ✓ 1 sklenka sladké smetany

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rodina, Hlavní chod