

Salzburská hovězí roštěnka



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1927 kalorií , **3 g** cukrů , **122 g** tuků , **202 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/salzburska-hovezi-rostenka>

Příprava

Z roštěnky nakrájame rezne, trochu ich naklepeme, osolíme, okoreníme a na oleji rýchlo opražíme alebo grilujeme. Slaninu pokrájame na kocky, rozpálime na panvici a opražíme v nej cibuľu pokrájanú na drobno. Pridáme rajčiakový pretlak, kocky uhoriek, chren, štipku cukru, korenie a posekané vajcia uvarené na tvrdo. Touto masou rezne obložíme a podávame s opekanými zemiakmi.



Tip k receptu

Keď rezne opražíme, odložíme ich na teplé tanier.

Ingredience

- ✓ 600 g hovězí roštěnky
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 100 g uzené slaniny
- ✓ 3 cibule
- ✓ 3 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 3 sterilované okurky
- ✓ 2 vejce uvařené natvrdo
- ✓ 2 lžíce strouhaného křenu
- ✓ lžička cukru krupice
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ lžička soli

Kategorie

Rakouská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod