

Vídeňská roštěnka



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1051 kalorií , **0 g** cukrů , **110 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/videnska-rostenka>

Příprava

Očistíme si cibule. jednu z nich si najemno nakrájíme a zbytek nakrájíme na kolečka. Osolíme a opepříme roštěnky. Rozehřejeme si na pánvi máslo a osmažíme na něm kolečka cibule. Na druhé pánvi rozehřejeme olej, na kterém krátce osmahneme (asi 2 minuty z každé strany) všechny roštěnky. poté je zabalíme do alobalo. Do té samé pánve dáme najemno nasekanou cibulku, poprášíme ji moukou a dozlatova opečeme. Poté přelijeme vývarem a vaříme tak dlouho, dokud směs nezhoustne. Omáčku osolíme a opepříme. Z druhé pánve mezitím vyjmeme kolečka cibule a necháme je okapat na papírovém ubrousku od mastnoty. Roštěnky dáme na talíře, přelijeme omáčkou a dozdobíme zlatavými kolečky cibule.

Ingredience

- ✓ 4 hovězí roštěnky (po 190g)
- ✓ 5 velkých cibulí
- ✓ 1/4 l hovězího bujónu
- ✓ 80 g másla
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ čerstvě mletý pepř

Kategorie

Maso



Tip k receptu

Aby byla cibule co nejkřupavější, můžete ji osmažit ve fritovacím hrnci a předtím ji ještě trošičku poprášit hladkou moukou. Výborně k tomuto pokrmu chutná těžší červené víno a listový salát.