

# Zbojnická roštěná podle mamky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 3h 10min , Porce: 4

1175 kalorií , 10 g cukrů , 103 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/zbojnicka-rostena-podle-mamky>

## Příprava

Roštěnky omyjeme, vysušíme kuchyňskou papírovou utěrkou a naklepeme. Z kečupu, prolisovaného česneku, worcestru, sojové omáčky, papriky, zázvoru, chilli, tymiánu a soli si připravíme marinádu. Roštěnky nasolíme a napeříme a minimálně na 2h je necháme odležet v připravené marinádě v lednici. Poté je vyndáme a zprudka na oleji opečeme, dokud není maso měkké. Roštěnky vyndáme a do výpeku přidáme zbytek marinády a připravený hovězí bujón. Opět povaříme. Na talíři roštěnky přelijeme omáčkou a ozdobíme sázeným vejcem nebo volským okem.

## Ingredience

- ✓ 750 g hovězí roštěnky
- ✓ 1 dcl rostlinného oleje
- ✓ 1,5 l hovězího bujónu
- ✓ 0,5 dcl kečupu
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 1 lžíce Worcesterské omáčky
- ✓ 4 lžíce sojové omáčky
- ✓ 1 lžička sladké papriky
- ✓ troška zázvoru
- ✓ špetka chilli koření
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ sůl
- ✓ 4 vejce
- ✓ pepř

## Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně,  
Finančně náročnější, Maso, Klasika, Návštěva,  
Hlavní chod

