Táborská roštěná

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 dkg roštěnky
sádlo
slanina
česnek
hladká mouka
sůl
pepř

Postup

Roštěnky naklepeme, osolíme a opepříme. Česnek nakrájíme na tenké plátky, osmahneme dorůžova na rozškvařené slanině a zalijeme troškou vývaru. Roštěnky osolíme, opepříme, obalíme v mouce, zprudka osmahneme na sádle a dáme dusit na česnek se slaninou. Podáváme se šumavským knedlíkem.