

Roštěnky na kaparech

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 roštěnky

pepř

4 cibule

sůl

hořčice

kapary

vývar

hladká mouka

60 g tuku

mletá sladká paprika

4 lžíce kysané smetany

2 sterilované okurky

Postup

Roštěnky po obvodu nařízneme, naklepeme, osolíme a opepříme, obalíme v mouce. Opečeme po obou stranách na rozehřátém tuku. Roštěnky vyjmeme, v tuku od opékání podusíme do zlatova cibulku a vyjmeme ji. Do tuku vrátíme maso, poklademe ho strouhanými okurkami a kapary, posypeme paprikou, přidáme hořčici a vývar a pod pokličkou dusíme doměkka. Občas podlijeme vývarem. Ke konci dušení přilijeme smetanu a vrátíme cibuli. Podáváme s rýží a zeleninovým salátem