

Debrecínské roštěnky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: internet

Suroviny

hladká mouka

pepř

sůl

2 rajčata

1 cibule

1 zelená paprika

100 g žampionů

400 g hovězích roštěnek

olej

pálivá paprika

1 lžička sladké papriky

Postup

Roštěnky naklepeme, okraje nařízneme, osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Osmažíme na tuku, přidáme cibuli, krádce osmahneme. Vložíme maso, podlijeme, přidáme houby, rajčata a papriku, zasypeme paprikou a dusíme doměkka. Hotové roštěnky vyjmeme. Zahustíme moukou rozmíchanou ve studené vodě, povaříme. Přecedíme, houby vybereme do omáčky a zbytek do ní přepasírujeme. Znovu vložíme maso a necháme prohřát.