

Roštěnky s klobásou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 roštěnky
100 g sádla
200 g spišské klobásy
200 g cibule
100 g slaniny
sůl
paprika
česnek
30 g hořčice
30 g čerstvého křenu

Postup

Roštěnky naklepeme, osolíme, opeříme, a potřeme hořčicí smíchanou s nastrouhaným křenem. Na každý plátek masa položíme jednu oloupanou klobásu, zabalíme a spojíme jehlou. Závitek potřeme česnekem, dáme na zpěněnou cibuli, posypeme paprikou a za mírného podlévání dusíme do měkka. Slaninu pokrájíme, na jiné pánvičce rozškvaříme a přidáme k masu. Šťávu z roštěnek nepasírujeme. Jako přílohu podáváme brambory.