

Debrecínská roštěnka

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
mletý pepř
40 g cibule
100 g čerstvých hub
60 g tuku
400 g hovězí roštěnky
2 zelené papriky
mouka
lžička sladké papriky
2 zralá rajčata
1 pálivá paprika

Postup

Vykoštěnou roštěnku rychle opereme, rozkrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, okořeníme mletým pepřem a obalíme v mouce. Na rendlíku rozpálíme tuk a řízky na něm po obou stranách prudce opečem. Tuk přelijeme do druhého rendlíku, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a zpěníme. Přidáme sladkou papriku, zamícháme a zalijeme vývarem nebo horkou vodou. Necháme přejít var a vložíme opečené plátky. Přidáme očištěné, oprané a nakrájené houby, oloupaná a jader zbavená nakrájená rajčata, očištěné a na řezy nakrájené papriky, pálivou papriku a vše dusíme přikryté, až maso změkne. Podušené plátky vyjmeme, šťávu prolisujeme a nalijeme na plátky. Podáváme s dušenou rýží a zeleninovým salátem.