Marinovaná roštěná

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

750 g roštěnce
70 g oleje na opékání
žloutky - Na marinádu:
lžičku vegety
lžičku kari koření
lžičku hrubě mletého pepře
lžíci solamylu
4 lžíce oleje

Postup

Žloutky promícháme s vegetou, kari, pepřem a postupně vmícháme solamyl a olej. Nakrájené roštěnky naklepeme, okraje nařízneme, mírně osolíme, vložíme do připravené marinády a necháme nejméně 4 hodiny v chladu proležet. Uleželé roštěnky opékáme na horkém oleji po obou stranách doměkka, přeléváme výpekem. Podáváme s opečenými brambory nebo hranolky a zeleninovým salátem.