

Loupežnická roštěná

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

60 g oleje

50 g slaniny

100 g cibule

2 stroužky česneku

100 g kečupu

1,5 lžičky paprikové vegety

2,5 dl vývaru

80 g křenu

750 g roštěnce

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Nakrájené roštěnky mírně naklepeme, okraje nařízneme, osolíme, opepříme a po obou stranách opečeme na horkém oleji do měkka. Roštěnky vyjmeme, do výpeku nakrájíme na nudličky slaninu, cibuli, česnek, orestujeme, přidáme kečup, paprikovou vegetu, zalijeme vývarem, promícháme, přisolíme a krátce povaříme. Roštěnky přelijeme šťávou a ozdobíme strouhaným křenem. Jako přílohu podáváme různě upravené brambory, rýži, hranolky.