

Roštěná na víně a ginu

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 roštěnky

sůl

pepř

2 lžíce oleje

cibule

bílá část z pórků

50 g sterilované kapie

lžíce másla

2 lžičky hladké mouky

1,5 dl bílého vína

2 cl na každou porci ginu

Postup

Roštěnky naklepeme, okraje nařízneme, osolíme, opepříme a po obou stranách prudce v oleji opečeme. Maso vyjmeme a odložíme na teplo.

Do výpeku dáme máslo, mouku, osmahneme, zalijeme vínem, přidáme jemně sekaný pórek a cibuli, větší čtverečky kapie, mírně podusíme, dochutíme a směs rozložíme na roštěnky, které nakonec přelijeme ginem (lze i flambovat).