

# Roštěnky 2

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 plátky z roštěnce

sůl

pepř

olej

2 cibule

1-2 stroužky česneku

hovězí vývar nebo vývar z masoxu

2 nakládané kapie

2 lžice posekané petrželky

lžice polohrubé mouky

## Postup

Roštěnky opláchneme, zbavíme blan, naklepeme a na okrajích nařízneme. Osolíme, poprášíme moukou, jemně opeříme a po obou stranách prudce opečeme na rozehřátém tuku. Pak je vyjmeme, do tuku od opékání přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a dozlatova ji osmahneme. Přidáme rozetřený česnek, vložíme zpět roštěnky, podlijeme je vývarem a dusíme doměkka. Podáváme s rýží a proužky kapie s petrželkou.