

Anglická svíčková, žampionová omáčka, divoká rýže

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: wikki

Suroviny

hovězí svíčková: 2000 g k. u

kapusta:

1000 g

olej stolní:

1 g pepř černý: mletý

slanina anglická:

žampiony:

400 g sterilované b. n

máslo:

250 g

kečup:

200 g jemný

víno portské:

worcester:

150 g

rýže černá divoká:

cibule:

100 g

máslo:

200 g

rajče:

200 g

česnek:

20 g

sůl:

30 g

Anglická svíčková, žampionová omáčka, divoká rýže

Porcí:

10

hovězí svíčková: 2000 g k. u

kapusta:

1000 g

olej stolní:

1 g pepř černý: mletý

slanina anglická:

žampiony:

400 g sterilované b. n
máslo:
250 g
kečup:
200 g jemný
víno portské:
worcester:
150 g
rýže černá divoká:
cibule:
100 g
máslo:
200 g
rajče:
200 g
česnek:
20 g
sůl:
30 g

Postup

Svíčkovou okořeníme a nasolíme, obalíme spařenými kapustovými listy a svážeme. Omáčku připravíme z másla, kečupu, portského, worcesteru, česneku, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, vložíme žampiony a ochutíme. Podáváme s divokou rýží uvařenou v dostatečném množství vody.