

# 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.