

Roštěná na rožni se smetanovými žampiony

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: &zdendar

Suroviny

600 g roštěnky
150 g oleje
100 g másla
250 sterilovaných (nebo čerstvých) žampionů
100 g hladké mouky
2 dl mléka
sůl
pepř
grilovací koření
petrželová nať
1 citrón
šlehačka



Postup

Plátky roštěné naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením a pokapeme olejem, necháme odležet. Uvaříme si bešamelovou omáčku - do rozehřátého másla zasypeme hladkou moukou, krátce osmahneme a zalijeme mlékem, smetanou a provaříme. Ochutíme solí, pepřem, přidáme sekanou petržel a žampiony - můžeme ještě dochutit citrónovou šťávou. Těsně před podáváním opečeme roštěnou téměř na sucho, nebo na grilu. Servírujeme s teplými smetanovými žampiony, zdobenými kolečkem citrónu se šlehačkou.