Kastrolková roštěná

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg roštěnka
150 g oleje
3 cibule
1 lžička papriky
1 lžička majoránky
0,5 lžičky pepře
1 kg brambor
sůl
pažitka

Postup

Maso nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme a ve větším hrnci na oleji dozlatova opečeme. Maso vyjmeme a na tuku dorůžova osmažíme kolečka cibule. Přidáme maso, majoránku, papriku, zalijeme vodou a dusíme asi hodinu. Brambory oloupeme nakrájíme na 4 mm plátky, přidáme do kastrolku s masem a to tak, že střídáme vrstvu masa a brambor. Zalijeme do roviny vodou, přisolíme a pod pokličkou v troubě 30-40 minut dusíme. Hotové posypeme sekanou pažitkou.