

Roštěnky na másle s červeným vínem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 roštěnky

· □ sůl, pepř

· □ olej

· □ 1 sklenka červeného vína

· □ 1 lžíce jemně sekané cibule

· □ 100 g másla

0,5 citrónu - · □ šťáva z

· □ 1 lžíce sekané petrželky

Postup

Roštěnky na okraji nařízneme, okořeníme solí a pepřem. Potřeme olejem a přikryté necháme chvíli odležet. pak grilujeme po obou stranách.

Červené víno smícháme s cibulí, solí a pepřem. Svaříme na třetinu. S trochu prochlazeným vínem pak utřeme máslo, citrónovou šťávu a petrželku. Máslovou směs dáme na talíře a na ně položíme vždy roštěnku.