

Roštěnky bavorské s bramborovou kaší, okurkou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4-6 roštěnek asi 60-85 dkg

sůl

pepř

vejce - na míchaná vejíčka:

6 dkg šunky

sůl

na opečení: 3 dkg domácího loje

na dušení:

3 dkg cibule

1 dkg mouky

kyselé okurky

bramborová kaše

Postup

4-6 roštěnek lehce osolíme, odřízneme kosti a pěkně je paličkou vyklepeme na větší tenší placičky, 2 vejce lehce osolená osmažíme na kousku másla a když začínají tuhnouti, přidáme do nich 6 dkg jemněn usekané šunky. Dobře promíchaným potřeme připravené roštěnky, svineme je a povážeme nití, aby se při další úpravě nerozvinuly. Na omeletní pánev dáme asi 4 dkg domácího loje a když tuk prudce vře, opečeme v něm připravené roštěnky po všech stranách dorůžova. Na kastrol dáme 4 dkg másla, osmažíme v něm 3 dkg tence nakrájené cibule, zaprášíme rovnou lžící mouky a za stálého míchání necháme cibulku v mouce (jíšku) lehce zružověti, ale opatrně, aby se nepřipálila. Pak ji zalijeme naběračkou slabší polévky, přidáme opečené roštěnky a pod pokličkou dusíme asi 0,75-1,25 hodiny do měkka. Měkké vyjmeme na horkou mísu, obložíme dobře upravenou bramborovou kaší, pomaštěnou osmaženou cibulkou, omáčku zčásti na ně procedíme a zbytek podáme v omáčnicku zvlášť. Hodí se k nim kyselé okurky.