

Roštěnky na Hortobágyjský spôsob



Obtížnosť: ◻◻◻◻◻

Čas prípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

1859 kalórií , **19 g** cukrů , **48 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/rostenky-na-hotobacsky-zpusob>

Příprava

Roštěnky na okrajoch narežeme, jemne naklepeme, poprášime múkou a prudko opečieme na masť po oboch stranách. Opečené preložíme do kastróla. Na masť, v ktorom sa roštenky opekali, opražíme dozlatista najemno pokrúpanú cibuľu, pridáme nakrúpanú štipľavú papriku, paradajkový pretlak, tlčenú rascu, rozotretý cesnak a majoran. Podležeme trochou vody, premiešame, krátko povaríme a horúcu zmes nalejeme na opečené roštenky. Zalejeme ich vodou tak aby boli úplne ponorené, prikryjeme pokrievkou a pomalý dusíme. Kým roštenky zmäknú, pridáme k nim na štvrtky pokrúpané papriky a paradajky a všetko udusíme domäkka.

Tip k receptu

Z krupice a ostatných prísad uvaríme väčšie halušky ktoré pokladíme na roštenky.



Ingredience

- 6 hovézích roštěnek (po 150 - 180 g)
- 100 g sádla
- 1-2 lžíce hladké mouky
- sůl, majoránka a drcený kmín podle potřeby
- 2 stroužky utřeného česneku
- 150 g červené pálivé papriky
- 150 g zelené papriky
- 200 g cibule
- 150 g rajčat
- 100 ml rajčatového protlaku
- Na krupicové halušky :100 g krupice
- 1 vejce
- 50 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod