

Salzburská hovězí roštěnka

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1927 kalorií , 3 g cukrů , 122 g tuků , 202 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/salzburska-hovezi-rostenka>

Příprava

Z roštěnky nakrájame rezne, trochu ich naklepeme, osolíme, okoreníme a na oleji rýchlo opražíme alebo grilujeme. Slaninu pokrájame na kocky, rozpálime na panvici a opražíme v nej cibuľu pokrájanú na drobno. Pridáme rajčiakový pretlak, kocky uhoriak, chren, štipku cukru, korenie a posekané vajcia uvarené na tvrdo. Touto masou rezne obložíme a podávame s opekanými zemiakmi.

Tip k receptu

Keď rezne opražíme, odložíme ich na teple tanieri.

Ingredience

- 600 g hovězí roštěnky
- 50 ml olivového oleje
- 100 g uzené slaniny
- 3 cibule
- 3 lžíce rajčatového protlaku
- 3 sterilované okurky
- 2 vejce uvařené natvrdo
- 2 lžíce strouhaného křenu
- lžička cukru krupice
- troška mletého pepře
- lžička soli

Kategorie

Rakouská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod