

Zvolenské roštěny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1100 kalorií , **0 g** cukrů , **110 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: moto_cross

Odkaz: <https://srecepty.cz/zvolenske-rostenky>

Příprava

Roštěny opláchnite, osušte a naklepte. Na krajoch narežte, aby sa neskrútili. Osolte, okoreňte a na oleji prudko z oboch strán opečte. Potom pridajte párky nakrájané na polovice a na okrajoch prerezané do kríža, na plátky nakrájanú a na dlhšom okraji niekoľkými rezmi narezanú slaninu. Všetko spolu dopečte. Roštěny podlejte trochou vývaru a duste do mäkka. Podľa potreby podlievajte a obracajte. Medzitým na 1 PL masla poduste nadrobno nakrájanú cibuľu a pridajte hladkú mletú papriku, opražte. Vložte na pásiky pokrúpanú kápiu, hrášok a poduste. Mäkké roštěny, párky a slaninu vyberte a uchovajte v teple. Šťavu vyduste na tuk a zaprášte múkou. Opražte, podlejte vodou alebo vývarom. Povarte a môžete zjemniť maslom a chvíľu ešte variť. Roštěny podávajú preliate šťavou a ozdobené párkom a slaninou. Vedľa dajte kôpku dusenej zeleniny a vhodná príloha sú hranolky alebo opečené zemiaky.

Ingredience

- 4-5 hovézích roštěnek
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 2 párky
- 100 g slaniny
- 2 lžíce másla
- 1 cibule
- 1 lžička mleté papriky
- 2-3 papriky
- 200 g hrášku
- 1 lžíce hladké mouky
- kostka masoxu na vývar
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod