

Milánská roštěnka s makaróny

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1925 kalorií , 0 g cukrů , 105 g tuků , 162 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/milanska-rostenka-s-makarony>

Příprava

Očistené maso pokrájame na rezne. Naklepeme, okraje narežeme, okoreníme a posolíme. Makaróny uvaríme vo veľkom množstve posolenej vody. Potom ich scedíme. V kastróliku rozpustíme maslo, pridáme nakrájanú cibuľu a šunku a prikryté podusíme. Zmiešame s makarónmi. Rezne prudko opečieme na horúcom oleji a kladieme na makaróny. Do oleja z opekania pridáme múku, opražíme, podlejeme vodou, pridáme rajčiakový pretlak a dobre povaríme. Roštenky polejeme a posypeme strúhaným syrom. Ozdobíme zelenou petržlenovou vňaťou.

Tip k receptu

Zapíjame kvalitným bielym vínom.

Ingredience

- 500 g hovézí roštěnky
- 100 g šunky
- 350 g makaronů
- 80 ml olivového oleje
- 40 g másla
- 80 g rajčatového protlaku
- 1 cibule
- troška mletého pepře
- sůl podle potřeby
- 1 lžíce hladké mouky
- 100 g strouhaného Ementálu

Kategorie

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