

Recepty



Roštěnky Esterházy

Ingredience

hovězí roštěná: **400 g**
červené papriky: **1 ks**
cibule: **1 ks**
sladká červená paprika: **1 KL**
pálivá červená paprika: **1 KL**
1 sklenice červené víno: **80 ml**
zakysaná smetana: **30 ml**
hovězí vývar: **200 ml**
sádlo: **1 PL**
hladká mouka
lžice citronové šťávy
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Maso omyjeme, odblaníme, nařízneme a naklepeme. Na rozpáleném sádle prudce osmahneme z obou stran, osolíme a opeříme. Roštěnky odložíme na teplé místo, do výpeku dáme osmažit nakrájenou cibuli a červenou papriku. Zaprášíme moukou, oběma paprikami, zalijeme horkým vývarem a přidáme roštěnky. Dusíme...

Roštěnky Esterházy - recept

Maso omyjeme, odblaníme, nařízeme a naklepeme. Na rozpáleném sádle prudce osmahneme z obou stran, osolíme a opeříme. Roštěnky odložíme na teplé místo, do výpeku dáme osmažit nakrájenou cibuli a červenou papriku. Zaprášíme moukou, oběma paprikami, zalijeme horkým vývarem a přidáme roštěnky. Dusíme pod pokličkou doměkka. Na závěr přidáme citronovou šťávu s vínem a zakysanou smetanou.

Roštěnky Esterházy můžeme podávat s rýží, bramborami nebo pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí