

Roštenky na hubách

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Roštenky jemne naklepeme a okoreníme. Na rozpálenom oleji osmažíme cibuľu a následne s ňou aj roštenky. Až sa mäso zatiahne, pridáme rascu, trošku čerstvého tymianu, hubové korenie a čerstvé huby. Krátko orestujeme a zalejeme vodou alebo hovädzím vývarom. Dusíme cca 1,5 hodiny do úplného zmäknutia mäsa. Podľa potreby zahustíme zápražkou. Hotovú omáčku s mäsom dosolíme a pokvapkáme citrónovou šťavou, aby získala kyslastú chuť.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Citróny** - 50 g
- **Český hovädzí steak z mladého býka - roštenka** - 300 g
- **Olej repkový** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 2 g
- **Rasca** - 2 g
- **Huby čerstvé** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

