

Roštenka so šampiňónmi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Roštenku mierne naklepeme a narežeme, osolíme, okoreníme, rýchlejšie opečieme na oleji a vyberieme. Do výpeku pridáme pokrájané šampiňóny, krátko ich osmažíme, pridáme vývar, maslo, krátko podusíme a podľa potreby dosolíme.

Ingrediencie

- Šampiňóny záhradné - 80 g
- Český hovädzí steak z mladého býka - roštenka - 600 g
- Pitná voda nesýtená - 60 g
- Olej repkový - 60 g
- Mleté čierne korenie - 2 g
- Maslo - 60 g
- Hovädzí bujón - 12 g
- Jedlá soľ - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

