

Roštěnky na houbách

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 120 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Roštěnky jemně naklepeme a opepříme. Na rozpáleném oleji osmahneme cibuli a následně s ní i roštěnky. Až se maso zatáhne, přidáme kmín, trošku čerstvého tymiánu, čerstvé houby. Krátce orestujeme a zalijeme vodou, a nebo hovězím vývarem. Dusíme cca 1,5 hodiny do úplného změknutí masa. Dle potřeby zahustíme jíškou. Hotovou omáčku s masem dosolíme a zakapeme citrónovou šťávou, aby získala navinulou chuť.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 108 g
- **Citróny** - 50 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Český hovězí steak z mladého býka - roštěná** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Hladká mouka** - 22 g

