



## 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, nařízíme 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