

# PIKANTNÁ• ROŤ TĚŠNÁ•

Stá™eda, 06 květen 2009

Před několika lety se po svatě rozletěla hrozba nemoci šílených krav a vichni rázem přestali kupovat t. Pak přišla ptáčí chřipka a začalo se zlevňovat kuřecí. A dnes aby se člověk bál, co mu způsobí vepřovou obloukem se vrátit zase na začátek. Pojme si proto dnes připravit dobrotu z hovězích roštěnek. Definice tohoto bájeného masa zní:

"Jedná se o velmi kvalitní, šťavnaté zadní maso, vhodné k přípravě steaků, minutek i na anglický způsob. Nízký roštěnek bez kostí se nazývá roštěná." Tak pevně doufám, že ušetříte kusy kvalitního masa máte doma a můžete se dát do přípravy lahodné krmě:

## INGREDIENCE:

4 roštěnky s pepřem NAKLÁDACÍ SMĚS: 2 cibule 4 stroužky česneku 1 sterilovaná kapie 1 sterilovaná okurka 1 lžíce plnotučného hořčice 1 malý rajský protlak nebo 4 lžičky ostrého kečupu 2 lžičky mleté sladké papriky 2 lžičky worchesteru POSTUP: Roštěnky naklepeme, z obou stran osolíme a opečeme a na okrajích několikrát naız (nezkrouť se nám při opékání). Všechny suroviny nakládací směsi nakrájíme na malé kousky a smícháme se zbytkem. Připravenou směsí potřeme ze všech stran maso, zakapeme olejem a necháme do druhého dne marinovat. Druhý den opékáme na rozpáleném tuku asi 5 minut na každé straně. Poté propečeme zbytek směsi a zalejeme tím připravené maso. Podávat můžete s opékaným bramborem nebo s rýží. Dobrou chuť vám všem přeje Deede