

Šéfkuchař doporučuje...



Hovězí vídeňská roštěná, dušená rýže (4 pc)

Suroviny:

Na roštěnky

- 4 plátky hovězí roštěné (plátek po cca 200g)
- 500 ml hovězího vývaru
- 1 střední cibule
- 1 vrchovatá lžička rajského protlaku
- 1 lžice sádla
- 1 lžice studeného másla
- hladká mouka (na zahuštění omáčky a na zaprášení roštěnek)
- sůl, pepř

Na smaženou cibulku

- 2 střední cibule
- 2 lžice hladké mouky
- sádlo

Na rýži

- 2 hrnky dlouhozrnné rýže
- 3 hrny vařící vody
- malá cibule
- olej, sůl
- bobkový list

