

Postup:

Roštěnky:

Plátky masa mírně naklepeme, nařízneme si okraje, aby se nám při restování nezkroutily, osolíme, opepříme a z obou stran zaprášíme hladkou moukou. Ve vyšší pánvi nebo v hrnci opečeme na sádle maso z obou stran dohněda a vyndáme zpět na talíř. Do výpeku po roštěnkách dáme cibuli nakrájenou nadrobno a orestujeme dohněda. Přidáme lžičku rajského protlaku, který zarestujeme spolu s cibulkou. Zaprášíme lžičkou hladké mouky, vše promícháme a krátce zasmažíme. Mouka s cibulkou se můžou k pánvi přichytávat, ale to vůbec nevádí. Roštěnky vrátíme zpět do hrnce a zalijeme vývarem a promícháme. Přiklopíme pokličkou a na mírném ohni dusíme doměkka. Podle potřeby přiléváme vývar. Doba, po kterou budete roštěnky dusit, závisí na druhu, kvalitě a stáří masa.

Měkké roštěnky vyndáme na talíř, omáčku dochutíme solí a pepřem a v případě potřeby zředíme vývarem. Omáčku přecedíme přes síto a zašleháme do ní po částech studené máslo. Omáčku už nevaříme. Máslo omáčku perfektně zjemní a naleští. Roštěnky vrátíme do omáčky.

Smažená cibulka:

Cibuli pokrájíme na tenká kolečka a dáme do mísy. Zasypeme hladkou moukou a promícháme tak, aby se kolečka cibule rozpadla na jednotlivé dílky a aby se cibule v mouce lehce obalila. Cibuli ihned osmažíme ve vyšší vrstvě sádla dozlatova. Smaženou cibulkou bohatě ozdobíme roštěnky.

Rýže:

Rýži pořádně propláchneme, na oleji si necháme zesklivatět na drobné kostičky nakrájenou cibulku a přidáme propranou a okapanou rýži. Chvilku na mírném ohni společně restujeme, až cibulka začne být jakoby průhledná (cca 2 - 3 minutky). Pak zalijeme vařící vodou, dosolíme, přidáme bobkový list a přivedeme k varu. Jakmile začne voda v hrnci probublávat, vložíme hrnec zakrytý pokličkou do vyhřáté trouby na cca 170 stupňů a pečeme cca 20 minut.

Roštěnky podáváme s rýží, omáčkou a zasypané smaženou cibulkou.