

## 6.069 Roštenka schönbrunská

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzia roštenka	0,90
olej	0,09
cibuľa	0,20
soľ	0,01
rajčiakový pretlak	0,06
cukor kryštálový	0,02
slanina údená bez kože	0,03
múka hladká	0,04
uhorky sterilizované b. n.	0,15
chren sterilizovaný	0,03
vajcia	3



### Výrobný postup

Hovädziu roštenku umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na roštenky, ktoré naklepeme, osolíme a opečieme na časti oleja. Podležeme vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme. Do šťavy pridáme na zvyšnom oleji opraženú slaninu pokrúpanú na kocky spolu s očistenou nakrájanou cibuľou a rajčiakový pretlak. Šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, rozriedime vodou a povaríme. Pridáme sterilizovaný chren, sterilizované uhorky pokrúpané na kocky, dochutíme cukrom a 20 minút povaríme. Vajíčka uvaríme na tvrdo, pokrúpané a vložíme do hotovej šťavy spolu s mäkkými roštenkami.

Prílohy: zemiaky, dusená ryža, zeleninové šaláty.