

Roštěná vídeňská

František Kšána

Ingredience

- 2 plátky vysokého vyzrálého roštěnce
- (každý cca 180 až 200 g)
- hořčice plnotučná — 2 lžíce
- mouka hladká — 100 g
- olej — 3 lžíce
- cibule — 1
- 100 ml suchého červeného vína
- 250 ml vývaru
- Na ozdobu vídeňská cibulka a kyselá okurka
- Sůl, pepř

Vídeňská cibulka

- cibule — 1
- mouka hladká — 100 g
- Olej na smažení minimálně 500 ml
- sůl

Postup

Cibuli nakrájíme silná asi 2-3 mm. Jednotlivá kolečka rozebereme na prstýnky, které jemně a důkladně promícháme s moukou a špetkou soli. V kastrůlku rozejdeme olej, mělo by ho být asi 3-4 cm na výšku. Nabereme do hrsti cibulové prstýnky, vyklepeme z nich přebytečnou mouku, přeneseme je do oleje a ihned promícháme. Necháme chvíli smažit do zezlátnutí. Vyjmeme pomocí cedníku, necháme okapat na papírovém ubrousku. Podáváme trochu vychlazenou, je křupavější.

Tato roštěná si žádá minutkové hovězí maso vyzrálé aspoň měsíc od porážky, tmavé až hnědé. Pokud takové není k dispozici, můžeme ji připravit z nevyzrálého roštěnce, ale je třeba počítat s tím, že ji před tím několik hodin dusíme.

Z masa nemusíme odřezávat vnější tukovou blánu. Maso na několika místech po okraji nařízneme a rozklepeme. Po jedné straně potřeme plátky hořčicí a stejnou stranou je otiskneme v hladké mouce. Ulpělou mouku nesklepáváme. V pánvi zahřejeme dvě lžíce oleje a poměrně zprudka maso opečeme do zlatova. Do oleje ho vložíme nejprve pomoučenou stranou, po třech až čtyřech minutách obrátíme a opečeme. Maso vyjmeme z pánve a dáme stranou, přilijeme zbývající olej a vhodíme pokrájenou cibuli. Krátce ji podusíme doměkka, zalijeme vínem, které necháme téměř odpařit. Přilijeme vývar a přivedeme k mírnému varu. Osolíme a opepříme a do tohoto základu vložíme maso, opět pomoučenou stranou dolů. Opečená mouka se začne uvolňovat a zahustí šťávu. Lehce povaříme tři minuty, občas potřeseme pánví. Roštěnky by měly zůstat propečené jen do růžova. Přeneseme je na talíř a přelijeme omáčkou. Na maso rozdělíme cibulku a vějířek z kyselé okurky. Podáváme s opečeným bramborem.