

Dušené telecí maso na šalvěji, bílém víně a smetaně

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Appetit - Březen 07

Suroviny

1 lžíce oleje

1 lžíce másla

700 g vykostěné telecí plece nebo nožičky, nakrájené na kostky

asi 4 lžíce hladké mouky

1 cibule, nasekaná najemno

asi 20 lístků sušené šalvěje

100 ml suchého bílého vína

sůl a čerstvě mletý pepř

40 ml smetany na šlehání

PŘÍLOHA:

bramborové noky

rýže

Postup

1) Do pánve dejte olej a máslo a postavte ji na prudký plamen. Mouku nasypejte na talíř a obalte v ní kousky telecího. Maso osmahněte v rozpáleném tuku dohněda za občasného otáčení; trvá to asi deset minut (pokud nemáte dostatečně velkou pánev, rozdělte maso na několik částí a opečte postupně).

2) Osmahnuté maso vyjměte, trochu stáhněte plamen a na pánev vhod'te cibuli a šalvěj. Přibližně čtyři minuty míchejte, cibule by měla získat světle zlatou barvu. ak do pánve vra'te maso, přilijte víno a dřevěnou vařečkou odškrabujte všechny přípečky. Pokud by se víno příliš vyvařilo, můžete přidat jednu nebo dvě lžíce vody.

3) Přilijte smetanu, zlehka osolte a opepřete, promíchejte a pánev přikryjte pokličkou. Stáhněte plamen a maso duste do měkka. Mělo by stačit půl hodiny.

Poznámka

str. 56