Grilletato di Vitello alla Toscana



Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: &zdendar

Suroviny

600 g telecí plece
1 lžíce olivového oleje
50 g másla
40 g šunky
1 cibule
2 dl toskánského vína bílého
sůl
pepř
200 g nových branbor
1 lžíce sekané zelené petrželky
kousek citronové kůry
česnek

Postup

Telecí maso nakrájíme na kostky a orestujeme na oleji s máslem a drobně nasekanou šunkou a cibulí. Podlijeme bílým vínem, osolíme, opepříme a velmi zvolna dusíme. Několik minut před změknutím přidáme oloupané, překrájené nové brambory a dusíme ještě 15 minut. Hotový pokrm vložíme na teplou mísu a posypeme směsí strouhané citronové kůry, drobně sekaného česneku a zelené petrželky.
Podáváme s bílým chlebem nebo se salátem.

Poznámka

recept z Itálie