Vánoční balíčky se sušenými brusinkami



Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g telecí kýty
60 g sušených brusinek
3 lžíce brandy
2 lžíce mandlí
200 g slaniny
3 jarní cibulky
3 krajíčky toastového chleba
2 lžíce másla
1 vajíčko
sůl
pepř
tymián

Postup

Telecí kýtu nařežte na tenké plátky ve tvaru obdél-níku, lehce je naklepejte, osolte, opepřete a posypte tymiánem. Sušené brusinky namočte do brandy, na másle osmažte jarní cibulky, hrubě strouhaný chléb a dva jemně nakrájené plátky slaniny. Potom ješ-tě přidejte brusinky, mandle a vajíčko. Připravenou směsí potřete plát masa a stočte ho do tvaru balíč-ku. Balíčky obalte v plátcích slaniny, převažte je pro-vázkem, poskládejte do pekáčku, podlijte vývarem a přikryjte alobalem. Dejte na cca 15 minut zapéct do předehřáté trouby. Po zapečení alobal opatrně otevřete, znovu lehce podlijte vývarem nebo vodou a ještě asi 15 minut dopečte. Balíčky můžete podá-vat celé nebo je můžete nakrájet na plátky. Ozdobte brusinkami a tymiánem. Doporučujeme podávat se šťouchanými bylinkovými bramborami.