

# Florentský telecí řízek

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

500 g špenátu

1 cibule

1 lžíce másla

1 lžička citronové šťávy

3 lžíce strouhaného parmazánu

3 lžíce smetany

4 telecí řízky

1 lžíce oleje

sůl

muškátový oříšek

pepř

## Postup

Omytý a očištěný špenát dusíme doměkka. Vyjmeme a necháme okapat. Cibuli nakrájenou na kostičky necháme na másle zesklovatět. Přidáme špenát, osolíme, okořeníme muškátovým oříškem a citronovou šťávou. Krátce osmahneme a stáhneme z plotny. Smícháme parmazán a smetanu. Gril předehřejeme na 250 °C. Řízky osolíme, opeříme a okořeníme muškátovým oříškem. Pečeme na rozehřátém oleji z každé strany asi 2 minuty. Narovnáme na mísu, poklademe špenátem a sýrovým krémem. Pod grilem zapékáme asi 5 minut.