

Telecí na zelenině

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

plátky telecí

2 mrkve

1 petržel

0,5 póрку

1 menší cibule

1 šlehačka

hovězí vývar

0,1 l bílého vína

1 lžice citronové šťávy

pepř

sůl

grilovací koření

2 lžice másla

Postup

Telecí plátky mírně naklepeme a potřeme grilovacím kořením. Pak rychle (asi 3 minuty po každé straně) orestujeme na másle. Na jiné pánvičce orestujeme strouhanou zeleninu a do ní, když začala vonět, vložíme předrestované maso. Ještě chvíli společně restujeme a poté zalijeme vývarem. Pod pokličkou dusíme doměkka. Poté maso vyjmeme a šťávu zalijeme šlehačkou smíchanou s vínem a krátce povaříme. Omáčku nezahušťujeme a maso do ní vložíme jen prohřát.