Telecí kýta s risottem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

4 plátky telecí kýty, sůl a mletý černý pepř, 100 g parmské šunky, 4 snítky šalvěje, 4 snítky tymiánu, růžový pepř, 2 lžíce olivového oleje, 100 ml zeleninového vývaru

OMÁČKA: 6 kuliček zeleného pepře, 2 lžíce medu, 3 lžíce balzamikového octa, 250 ml červeného vína, 2 lžíce pomerančové šťávy

RISOTTO: 2 šalotky, 100 g másla, 300 g rýže arborio, sůl a pepř, 300 ml bílého vína, 300 ml zeleninového vývaru, 20 g parmazánu, 2 hrsti rukoly

Maso osolíme a opepříme, proložte šunkou, šalvějí a tymiánem. Zabalíme a orestujeme ze všech stran. Přiklopíme a pečeme při 180 °C doměkka, podléváme vývarem. Na polovině másla orestujeme nasekanou šalotku, přidáme rýži, osolíme, opepříme, podlijeme vínem a redukujeme. Podléváme a vaříme asi 20 minut. Přidáme strouhaný parmazán, rukolu a máslo. Víno, balzamiko, med a pepř přivedeme k varu. Přidáme pomerančovou šťávu a redukujeme. Rolky podáváme s omáčkou a risottem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Šalvěj** - 1 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 300 g
- **Svatovavřinecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 250 g
- **Ocet Balsamico** - 30 g
- **Parmazán 100 g** - 20 g
- **Šunka á la Carpaccio kr. 75 g** - 100 g
- **Happy Day pomeranč 100% 1 l** - 25 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Telecí kýta 500 g** - 800 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Pepř zelený mletý 15 g** - 4 g
- **Tymián 10 g** - 3 g
- **Lagris rýže arborio 500 g** - 300 g
- **Rukola praná** - 80 g
- **Včelí med luční 250 g** - 25 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE