

Gratinovaný telecí řízek

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Dno mělké zapékačské misky potřeme máslem. Troubu předehřejeme na 180 °C. Jarní cibulku omyjeme a očistíme a poté ji šikmo nakrájíme na kolečka. Cherry rajčata (12 ks) omyjeme, osušíme a překrojíme na poloviny. Rozmarýn omyjeme, osušíme, lístky stáhneme z větvičky a nasekáme nadrobno. V hrnci smícháme smetanu a rozmarýn a povaříme, až omáčku zredukujeme na polovinu. Přidáme parmazán. Telecí řízky opepříme, přikryjeme plátkem dušené šunky, přeložíme na polovinu, připevníme párátkem a z vnější strany dochutíme solí a pepřem. Telecí řízky, cherry rajčata a jarní cibulku vložíme do zapékačské misky, přelijeme omáčkou ze smetany a parmazánu a vložíme na 15 minut do trouby na horní příčku. Podáváme s hranolky.

Ingredience

- **Rajčata** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 80 g
- **Parmazán 100 g** - 60 g
- **Dušená šunka kulatá 2,1 kg** - 120 g
- **Telecí maso 550 g** - 600 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Farmářské máslo 84% 200 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

