

Telecí nudličky na žampionové omáčce se šťouchanými bramborami s dýní

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Telecí maso nakrájíme na nudličky. Cibuli nakrájíme na kostičky. Žampiony na plátky. Dáme si vařit oloupané brambory. Dýni Hokkaido očistíme a odstraníme semínka. Uvařené oloupané brambory a dýni vložíme do vroucí vody a necháme spařit. Do hrnce nalijeme mléko, přidáme máslo a zahřejeme. Do hrnce vložíme brambory a dýni a našťoucháme. Přimícháme petrželku. Do pánve dáme olej a maso po všech stranách osmažíme. Přidáme cibuli a smažíme dozlatova. Maso vyndáme z pánve a okořeníme kořením. Do pánve s vypečenou šťávou přidáme vodu a zahustíme jíškou. Opepříme a osolíme dle chuti. Chvilí povaříme. Do omáčky přidáme žampiony a povaříme. Pak přidáme smetanu, balsamico a vaříme 2 minuty. Maso dáme do omáčky a necháme odstát. Servirujeme se šťouchanými bramborami.

Ingredience

- **Brambory** - 800 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Dýně Hokkaido** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Ocet Balsamico** - 40 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 300 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 40 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Telecí maso 550 g** - 600 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Čarodějka 50 g** - 5 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

