

Telecí maso na víně

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Telecí pečení osolíme, opepříme a orestujeme na troše másla (20 g) ze všech stran. Ve výpeku orestujeme na malé kousky nakrájenou šalotku, poté 2 mrkve a celér. Přidáme 2 bobkový listy, sůl a pepř, podlijeme vínem a necháme odpařit alkohol. Vložíme zpět maso a přiklopené dáme péct do předehřáté trouby na 180 °C. Podlíváme vývarem a pečeme doměkka asi 2 hodiny. Když maso změkne, vyjmeme ho z omáčky, propasírujeme ji přes cedník a dochutíme solí a pepřem. Případně přidáme máslo (100 g) pro zjemnění. Oloupané a nakrájené brambory dáme vařit, potom je rozmačkáme, přidáme žloutek a máslo (50 g), teplé mléko a teplou smetanu. Vše vyšleháme a dochutíme solí.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Cibule volná** - 100 g
- **Mrkev** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 300 g
- **Celer řapíkatý** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 170 g
- **Telecí maso 550 g** - 1000 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 100 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

