Telecí svíčková s tuňákovou omáčkou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

V hmoždíři rozdrtíme 1 lžičku pepře v celku, 1 lžíce růžového pepře a 1 lžička chilli vloček. Telecí svíčkovou nakrájíme asi na 3 cm vysoké válečky, osolíme a obalíme ve směsi koření. Maso zprudka orestujeme tři minuty z každé strany, zabalíme do alobalu a necháme dojít v troubě předehřáté na 180 °C asi 8 minut. Mezitím si připravíme majonézu z 6 žloutků a 100 ml oleje, přidáme lžíci nasekaných kaparů, 5 filetů sardelek a tuňáka, vše důkladně promícháme a dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Svíčkové řezy podáváme s tuňákovou majonézou a čerstvým pečivem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Citróny** - 40 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Kapary efko 105 ml** - 20 g
- **Sardelová očka s kapary ve slunečnicovém oleji 45 g SUN & SEA** - 45 g
- **Telecí maso 550 g** - 1000 g
- **Žloutek** - 168 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 200 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE