Plněný patison s telecím masem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso - telecí 500 g
- Patizony 1 ks
- Cibule 1 ks
- Pepř mletý 1 špetka
- Koriandr 1 špetka
- Provensálské koření 1 lžička
- Bílé víno 1 dl
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolíme, opepříme, okořeníme provensálskými bylinkami a smícháme s osmaženou cibulkou. Patisonu odkrojíme vršek, vydlabeme dužinu, nakrájíme na drobno a podusíme ji na oleji. Vmícháme dužinu do masa (můžeme si část nechat stranou pro jinou úpravu). Vnitřek patisonu vysypeme solí, pokapeme olivovým olejem a vyplníme mletým masem. Podlijeme a dáme péct do trouby.
V druhé polovině pečení podlijeme bílým vínem, do kterého nasypeme provensálské bylinky.
Podáváme s brambory a dobrým suchým bílým vínem.