

Telecí kotlety s bylinkovým máslem a hráškovým pyré

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Telecí kotlety 150-200 g bez kosty 4 ks
- Sůl 3 špetka
- Pepř 3 špetka
- Bílé dezertní víno 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Máslo 40 g
- Máslo rozpuštěné 25 g
- Čerstvé bylinky 2 lžíce
- Šťáva z citronu 1 ks
- **Na hráškové pyré**
- Čerstvý hrášek vyloupaný 400 g
- Máslo 25 g 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 3 lžíce
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- Čerstvá máta 4 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Kotlety omyjte, osušte a špičkou nože nasekněte okraje, aby se maso nezkroutilo. Naklepejte je lehce přes fólii a vložte do misky. Opepřete, zalijte rozpuštěným máslem a vínem a 30 minut marinujte. Hrášek vsypte do vroucí vody a vařte 2-3 minuty doměkka. Slijte přes sítko, hrášek vraťte do hrnce a rozmačkejte s máslem, sladkou i kysanou smetanou a několika lístky máty. Podle chuti osolte a opepřete.□

□2) V misce promíchejte změklé máslo s bylinkami, špetkou soli a citronovou šťávou; dejte ztuhnout do chladničky. Rozpalte pánev a potřete ji olejem. Kotlety zprudka opékejte minutu po každé straně a pak dopékejte na mírnějším ohni 3-4 minuty z každé strany – maso tak bude uprostřed ještě růžové. Kotlety přendejte na nahřátý talíř, přikryjte alobalem a nechte 5 minut odpočinout. Prohřejte pyré a podávejte s kotletami pokladenými kousky bylinkového másla.