

Telecí medailonky se sýrovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- máslo 4 lžíce
- niva 100 g
- olej 1 lžíce
- paprika červená 1 ks
- paprika zelená 1 ks
- petrželka 1 lžíce
- smetana na vaření 250 ml
- telecí svíčková 800 g
- těstoviny farfalle 400 g
- hovězí vývar 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso rozdělit na 8 stejných medailonků, lehce přes fólii naklepat, osolit a opepřit barevným pepřem, na polovině másla v hlubší pánvi z obou stran opéct. Opečené medailonky nechat v teple, ve výpeku orestovat cibuli, zalít vývarem a smetanou. Vmíchat sýr a nechat rozpustit, omáčku dochutit solí a bílým pepřem, za stálého míchání vařit do zhoustnutí, nakonec zjemnit máslem a vmíchat do ní petrželku. Těstoviny uvařit na skus, slít a nechat okapat, papriky bez jádřinců nakrájet nadrobno a orestovat na oleji. Příloha k medailonkům se sýrovou omáčkou - těstoviny posypané barevnými

paprikami.