

Telecí řezy se sušenými švestkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- dezertní víno 2 lžíce
- mandle 20 ks
- máslo 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- sušené švestky 20 g
- telecí řízky 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze všeho nejdříve si švestky bez pecek naložíme na 30 minut do dezertního vína. Potom si naklepeme řízky, které osolíme, opepríme a obalíme v hladké mouce. Rozehřejeme si máslo s olejem a maso opečeme z obou stran. Přisypeme marinované sušené švestky, oloupané na nudličky nakrájené mandle a vše podusíme. Telecí řezy se sušenými švestkami podáváme s hranolky či kroketami