ZÁVITKY Z TELECÍ KÝTY S PARMSKOU ŠUNKOU A KRÉMOVOU POLENTOU

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- telecí kýta 160 g
- parmská šunka 4 plátek
- sušené tomaty 8 ks
- šalvějové lístky 2 ks
- masový vývar 3 dl
- dezertní víno 1 dl
- máslo 80 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Suroviny na polentu**
- polenta 150 g
- zeleninový vývar 0.5 l
- máslo 50 g
- parmazán 50 g
- smetana 1 dl
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, opepříme a na každý plátek rozložíme šunku, tomaty a dva lístky šalvěje. Srolujeme, opečeme na pánvi a dopečeme v troubě na 180°C asi 7 minut. Výpek zalijeme vínem, vývarem, svaříme na jednu třetinu a zašleháme studené máslo. Dochutíme solí i pepřem.

Polenta
Do vařícího vývaru s máslem, solí a pepřem vmícháme polentu a vaříme pět minut na mírném plameni. Přidáme parmazán, smetanu a servírujeme.