

Pečené telecí srdce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- srdce 1 ks
- Uzená slanina 50 g
- Máslo 50 g
- Cibule 1 ks
- Mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Srdce rozkrojíme na polovinu, umyjeme, prošpikujeme nudličkami slaniny, na rozpáleném másle srdce prudce opečeme, osolíme, přidáme cibuli nakrájenou na kolečka a za občasného podlévání dusíme do měkka. Nakonec necháme v troubě prudce zapéci dočervena, potom ho vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vodou a povaříme. Takto připravené srdce nakrájíme na plátky. Přelijeme šťávou a podáváme s dušenou rýží bramborou kaší, zeleninovým salátem nebo kompotem. Povařené vepřové srdce můžeme prošpikovat uzenou slaninou a upéci jako telecí srdce.