

Telecí maso na kmíně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Telecí maso - kýta, plec 500 g
- Sůl 2 špetka
- Máslo 60 g
- Cibule 50 g
- Kmín 1 špetka
- Hladká mouka 10 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso omyjeme vcelku a částečně odblaníme. Po všech stránkách osolíme a vložíme na máslo opéci, pak přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a smažíme. Podlijeme vodou a dusíme pod pokličkou s kmínem doměkka. Měkké maso vyjmeme, šťávu zaprášíme hladkou moukou, necháme částečně zezlátnout, podlijeme vodou, dobře provaříme, podle chuti přisolíme, maso nakrájíme na porce, dáme do šťávy prohřát a podáváme.