

Telecí kýta s risottem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Telecí kýta 4 plátek
- Sůl dle chuti 6 špetka
- Pepř dle chuti 5 špetka
- Parmská šunka 100 g
- Šalvěj 4 snítka
- Tymián 4 snítka
- Růžový pepř dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Zeleninový vývar 100 ml
- **Omáčka**
- Zelený pepř 6 kulička
- Med 2 lžíce
- Balzamikový ocet 3 lžíce
- Červené víno 250 ml
- Pomerančová šťáva 2 lžíce
- **Risotto**
- Šalotka 2 ks
- Máslo 100 g
- Rýže arborio 300 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Bílé víno 300 ml
- Zeleninový vývar 300 ml
- Parmazán 20 g
- Rukola 2 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolte a opepřete, proložte šunkou, šalvějí a tymiánem. Zabalte a orestujte ze všech stran. Přiklopte a pečte při 180°C doměkka, podlévejte vývarem. Na polovině másla orestujte nasekanou šalotku, přidejte rýží, osolte, opepřete, podlijte vínem a redukujte. Podlévejte a vařte asi 20 minut. Přidejte strouhaný parmazán, rukolu a máslo. Víno, balzamiko, med a pepř přiveďte k varu. Přidejte pomerančovou šťávu a redukujte. Rolky podávejte s omáčkou a risottem.