Telecí krk podle šéfkuchaře Jana Kvasničky

Kategorie: Maso

Autor: CBRM

Suroviny

Porce: 5

- Marinované telecí: telecí krk 1 kg
- Marinované telecí: cibule 1 kg
- Marinované telecí: rajčata 1 kg
- Marinované telecí: telecí / drůbeží vývar 2 l
- Marinované telecí: cukr 300 g
- Marinované telecí: olej 1 lžíce
- Marinované telecí: sůl a pepř 1 špetka
- Omáčka: červená cibule 1 kg
- Omáčka: šalvěj 25 g
- Omáčka: rajčata 2 kg
- Omáčka: česnek 3 stroužek
- Omáčka: mouka 500 g
- Omáčka: cuketa 500 g
- Omáčka: lilek 500 g
- Omáčka: paprika 500 g
- Omáčka: telecí / drůbeží vývar 1.5 l
- Omáčka: sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 210 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Francie

Počet porcí: 5

Postup:

Postup:
Telecí krk zavážeme do provázku a opečeme na oleji. Na výpeku osmažíme cibuli dohněda a přidáme cukr, který necháme zkaramelizovat. Přidáme rajčata, sůl, pepř a nakonec vývar. Celé necháme povařit. Takto připravené telecí krky uložím do pekáče, zalijeme marinádou a pečeme na 135 °C, po dobu asi 2 hodin. Když je hotovo, marinádu slijeme a ponecháme si ji pro použití na omáčku.

Omáčka:
Papriku, lilek a cuketu si zvlášť orestujeme, budeme je přidávat do omáčky až úplně nakonec. Červenou cibuli nakrájíme na hrubší kousky, krátce orestujeme na oleji, přidáme rajčata a česnek. Zaprášíme moukou a zalijeme vývarem, necháme zhruba hodinu povařit, přidáme šalvěj, dochutíme solí a pepřem. Takto hotovou omáčku přecedíme a přidáme do ní orestované cukety, lilky a papriky.