

Telecí medailonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- telecí kýta 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- máslo 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- tymián 1 špetka
- zelená petrželka 1 lžíce
- žampiony 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Maso nakrájíme na medailonky, naklepeme, poprášíme moukou a opečeme v rozehřátém másle z obou stran. Posolíme, opepříme, posypeme tymiánem a nasekanou petrželovou natí. Přidáme nasekané žampiony, podlijeme, podusíme.