

Telecí medailonky v bramborové krustě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Telecí pečeně bez kosti 500 g
- Olej 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- **Salsa**
- Zralé avokádo 1 ks
- Oloupané rajče 1 ks
- Limetka 1.2 ks
- Ostrá hořčice 1 lžíce
- Čerstvě mletý pepř , sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce smícháme na kostičky nakrájen rajče a dužinu z avokáda, limetkovou šťávu a hořčici, a salsu podle chuti osolíme a opepříme. Maso nakrájíme na 8 plátků, lehce je naklepeme a osolíme. Brambory oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Propláchneme je studenou vodou a vysušíme v utěrce. V pánvi rozežřejeme tenkou vrstvu oleje, na dno uděláme dvě malé hromádky nastrouhaných brambor, rozprostřeme do placiček a jemně osolíme. Na každou položíme plátek masa, přimáčkneme ho a opečeme, dokud brambory nejsou dozlatova opečené. Přeložíme je na talíř, na páněv uděláme další dvě hromádky brambor, posadíme do nich opečené placky s masem tak, aby

maso bylo uprostřed, a dopečeme je dozlatova i z druhé strany. Stejným způsobem připravíme dalších 6 medailonků a podáváme je s připravenou salsou.