

Křehké telecí medailonky s brynzou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- malý květák 1 ks
- mletý bílý pepř 1 špetka
- široké nudle 400 g
- máslo 160 g
- čerstvá bazalka 2 snítka
- plátek telecí pečeně 4 ks
- nasekaný tymián 1 lžička
- nasekaný rozmarýn 1 lžička
- strouhanka 4 lžíce
- brynza 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozdělíme na růžičky, vložíme do vroucí osolené vody a uvaříme téměř doměkka. Pak ho scedíme a necháme okapat. Rozpustíme 50 g másla. Bazalku nasekáme nadrobno. Nudle smícháme s máslem a bazalkou. Maso opláchneme a osušíme, plátky naklepeme, opepříme, osolíme a posypeme tymiánem a rozmarýnem. V pánvi rozežřejeme 60 g másla a maso opečeme na mírném plameni. Vmisce promícháme strouhanku s brynzou, podle chuti osolíme a opepříme. Na dno zapékací mísy dáme těstoviny, poklademe je opečenými plátky masa a navrch rozložíme růžičky kvěťáku. Potřeme je směsí brynzy a strouhanky a poklademe zbylým máslem.

Pečeme při 170°C asi 25 minut, až se sýr rozpustí a strouhanka zhnědne. Ozdobíme snítkou tymiánu a podáváme.

Poznámka:

1 porce asi 3847 kJ/918 kcal