

Telecí soté Montek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- telecí kýta 600 g
- cibulka 100 g
- květák 120 g
- cuketa 100 g
- lilek 100 g
- bazalka 1 špetka
- rozmarýn 1 špetka
- šlehačka 2 dl
- sůl 1 špetka
- máslo 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z telecí kýty nakrájíme nudličky, které promícháme se solí, rozmarýnem a bazalkou. Opečeme na oleji. Ihned přidáme na kostičky pokrájenou cibulku, taktéž lilek a růžičky kvěťáku. Společně orestujeme 4 minuty. Strákneme šlehačkou a zavaříme 3 minuty. Nakonec přidáme máslo.

Příloha: šafránová rýže.