

Telecí saltimbocca s hříbky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Plátky telecích řízků 4 ks
- Sterilované bílé fazole 4 ks
- Hříbky 250 g
- Hustá rajčatová šťáva 2 dl
- Na kostičky nakrájená anglická slanina 100 g
- Anglická slanina 4 plátek
- Cibule šalotka 2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvá šalvěj 4 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Telecí řízků na okrajích nařízneme, naklepeme je, na každý plát položíme lístek šalvěje a plátek slaniny a připevníme je párátkem. Plátky potřeme částí oleje, osolíme, opepríme a necháme hodinu odležet. Pak je opečeme z obou stran na teflonové pánvi (celkem asi 5 minut) a uložíme v teple. DO vypečené šťávy v pánvi přidáme zbylý olej a kostičky slaniny a krátce na nich opečeme oloupané, nadrobno nasekané šalotky a plátky česneku. Přidáme nakrájené houby a opět opečeme. Pak vmícháme scezené fazole, vše zalijeme rajčatovou šťávou a při vysoké teplotě rychle provaříme.

Fazole s houbami rozdělíme na talíře a každou porci doplníme opečeným plátkem masa.