

# Telecí hřbet se zeleninou a liškami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Telecí hřbet 600 g
- Malé nové brambory 300 g
- Lišky 200 g
- Mrkev 3 ks
- Malý celer 1 ks
- Cibule 2 ks
- Jarní cibulky 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Tymián 5 snítka
- Rozmarýn 2 snítka
- Olivový olej 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- **Dresink**
- Bílý jogurt 250 g
- Česnek 2 stroužek
- Nasekaná zelená petrželka 1.2 lžíce
- Olivový olej 1.2 lžička

**Doba přípravy:** 55 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Telecí hřbet očistíme, nakrájíme na kousky, osolíme a opepříme. Kousky opečeme ze všech stran na lžíci oleje v horkovzdušné fritéze a vyjmemme je. Do fritézy vložíme omyté brambory nakrájené na měsíčky, očištěný celer a mrkev nakrájené na hranolky a snítky rozmarýnu a tymiánu. Osolíme, poprášíme mletou paprikou a necháme péct 20 minut. Pak přidáme oloupané a nakrájené cibule a jarní cibulky, nasekané stroužky česneku a očištěné lišky a pečeme dalších 20 minut, až brambory zezlátnou. Na posledních 7 minut vložíme do fritézy kousky telecího masa. Maso se zeleninou a pečenými bramborami rozdělíme na talíře a brambory přelijeme dresinkem připraveným prošleháním uvedených přísad.