Telecí piccata milanese

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

- Telecí medailonky (á 80 g) 8 ks
- Čerstvě mletý pepř 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Jemně strouhaný parmazán 100 g
- Olivový olej 100 ml
- **ČERSTVÉ TĚSTOVINY S RAJČATY**
- **TĚSTO**
- Hladká mouka 400 g
- Vejce 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 3 lžíce
- Teplá voda 1 lžíce
- **RAJČATOVÁ OMÁČKA**
- Cherry rajčata 300 g
- Česnek 1 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Čerstvá bazalka (lístky) 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Postup:

Telecí medailonky lehce placírkou naklepeme a opepříme. Nesolíme, sýr je slaný zadosti!

Smícháme vejce společně s parmazánem a petrželkou a necháme zhruba 3 minuty stát, poté ještě jednou zamícháme.

Medailonky protáhneme těstíčkem a pomalu je na pánvičce v olivoém oleji usmažíme z obou stran dozlatova. Vyjmeme je z pánvičky a lehce osušíme na papírovém ubrousku.

Podáváme s čerstvými těstovinami z následujícího receptu.

ČERSTVÉ TĚSTOVINY S RAJČATY
Z mouky a ostatních ingrediencí zaděláme těsto a pořádně ho prohněteme. Ve strojku na těstoviny těsto vyválíme a zvolíme tvar podle chuti. Těsto jde rozválet i válečkem a poté nakrájet nožem, ale je to pořádná dřina, těsto je hodně tuhé.

Těstoviny uvaříme ve vroucí osolené vodě cca 3 minuty, aby zůstaly na skus.

Rajčátka opláchneme a rozpůlíme. Česnek oloupeme a nasekáme najemno. V pánvičce rychle osmahneme na olivovém oleji česnek, přidáme rajčátka. Krátce prohřejeme.

Přidáme těstoviny, osolíme, opepříme. Přidáme nasekanou bazalku a lehce promícháme.