TELECÍ LÍČKA NA ČESNEKU S LISTOVÝM ŠPENÁTEM A HOUBOVOU NÁDIVKOU

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- telecí líčka 1 kg
- cibule 2 ks
- řapikatý celer 2 ks
- česnek 4 stroužek
- červené víno 1 dl
- neslaný masový vývar 500 ml
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- majoránka 1 lžička
- šalotka 2 ks
- listový špenát 500 g
- máslo 50 g
- toastový chleba 8 plátek
- mléko 100 ml
- vejce 4 ks
- slanina 80 g
- hříbky 200 g
- cibule 1 ks
- muškátový květ 1 špetka
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Líčka osolíme, opepříme a v hrnci opečeme z obou stran dozlatova. Maso vyjmeme a na výpeku orestujeme zeleninu, krájenou na kostičky dozlatova. Zastříkneme vínem, odvaříme a vložíme líčka,

zalijeme vývarem a zvolna vaříme pod pokličkou cca 2,5 hodiny. Maso vyjmeme a šťávu přecedíme a svaříme do hustší konzistence. Dochutíme solí, pepřem a majoránkou.

Na másle orestujeme najemno krájenou šalotku, přidáme špenát krátce opečeme a ochutíme solí a pepřem.

Toustový chléb nakrájíme na kostky a lehce ho pokropíme mlékem. Na pánvi orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli, hříbky a slaninu. Přidáme k pečivu. Vejce vyšleháme do husté pěny a lehce spojíme s toustovým chlebem. Ochutíme solí, muškátem a petrželkou. Takto připravené těsto naplníme do zapékacích mističek, různých silikonových forem nebo do menších šálků. Pečeme ve vodní lázni na 180°C cca 20 minut.