

Telecí steak

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 4 plátek
- cukr krupice 1.2 lžička
- olivový olej 0 ks
- drcený pepř 0 ks
- sůl 0 ks
- cherry rajčata 50 g
- šalotka 1 ks
- telecí svíčková 400 g
- tymián 4 snítka
- vinný ocet 2 lžíce
- zelené fazolky 150 g
- žampiony 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso je třeba odblanit a nakrájet na silnější steaky. Očištěné a nakrájené žampiony orestujeme na oleji se snítkou tymiánu a najemno nakrájenou šalotkou, osolíme a opepříme. Do steaků z boků prořízneme kapsy a naplníme je půlkou žampionové směsi. Pak je obalíme slaninou a převážeme, iosolíme, opepříme a naložíme do oleje spolu se zbytkem tymiánu. Fazolky spaříme ve vroucí vodě a necháme dobře okapat. Ke zbytku žampionů přisypeme cukr a necháme ho lehce zkaramelizovat. přidáme spařené fazolky a překrájená cherry rajčátka. Promícháme, dochutíme octem, a dle potřeby ještě osolíme a opepříme.

Poznámka:

drcený pepř a sůl dle chuti, podle potřeby olej