

Telecí maso po italsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Telecí pečeně 1 kg
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Pepř dle chuti 5 špetka
- Máslo 100 g
- Šalotka 4 ks
- Mrkev 2 ks
- Řapík celeru 2 ks
- Bobkové listy 2 ks
- Červené víno 300 ml
- Zeleninový vývar 300 ml
- Brambory typu B 1 kg
- Žloutek 1 ks
- Máslo 50 g
- Plnotučné mléko 100 ml
- Smetana 33% 100 ml

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Telecí pečení osolte, opepřete a orestujte na troše másla ze všech stran. Ve výpeku orestujte na malé kousky nakrájenou šalotku, poté mrkev a řapíkatý celer. Přidejte bobkový list, sůl a pepř, podlijte vínem a nechte odpařit alkohol. Vložte zpět maso a přiklopené dejte péct do trouby na 180°C. Podlévejte vývarem a pečte doměkka asi 2 hodiny. Když maso změkne, vyjměte ho z omáčky, propasírujte ji přes cedník a dochuťte solí a pepřem. Případně přidejte máslo pro zjemnění. Oloupané a nakrájené brambory dejte vařit, potom je rozmačkejte, přidejte žloutek a máslo, teplé mléko a teplou smetanu. Vše vyšlehejte a dochuťte solí.