Holtštajnská telecí hruď

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **6**

1223 kalorií , **1 g** cukrů , **28 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/holtstajnska-teleci-hrud

Příprava

Z teľacej hrude vyberieme kosti, urobíme otvor, ktorý naplníme plnkou, zašijeme a povrchu posolíme. Do pekáča pokladieme rebrové kosti, na ne položíme hruď, pridáme masť, podlejeme vriacou vodou a upečieme do červena. Počas pečenia polievame vlastnou šťavou. Keď je hruď mäkká, šťavu zaprášime múkou, podlejeme vodou, povaríme, precedíme a polejeme ňou upečenú hruď. PLNKA: Do kastróla dáme trochu tuku, pridáme pokrájanú cibuľu, trochu popražíme. Potom pridáme na drobno pokrájanú šunku, zelený hrášok a trochu podusíme, zalejeme rozmiešanými vajciami, pridáme soľ, mleté korenie a miešame, až sa vajcia zrazia. Odstavíme, primiešame nadrobno posekanú petržlenovú vňať a necháme vychladnuť.

Tip k receptu

K teľacej hrudi podávame varenú ryžu a zeleninový šalát.

Ingredience

- cca 1200 g telecí hrudi
- 2 lžíce hladké mouky
- 80 g sádla
- Náplň: 200 g šunky
- 4 vejce
- 150 g zeleného hrášku
- 1 cibule
- 1 lžíce zelené petrželové natě
- sůl a pepř podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Německá, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod