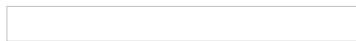


# Makedonské telecí řízky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 45min , Porce: 3

**131** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/makedonske-teleci-rizky>

## Příprava

Očistené telečacie rezne naklepeme, okraje narežeme a z oboch strán opečieme na oleji. Osolíme, podlejeme vodou a dusíme. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho. V smotane rozhabarkujeme múku, vlejeme do šťavy, povaríme, pridáme posekaný kôpor, cukor a ocot podľa chuti, prilejeme k rezňom.

### Tip k receptu

Podávame s ryžou.

## Ingredience

- 600 g telecí z roštěnce
- 50 ml olivového oleje
- 250 ml zakysané smetany
- 30 g hladké mouky
- 1 lžička kopru
- 1 lžička cukru krystal
- troška octu
- 1 lžička soli

## Kategorie

Výjimečný den, Balkánská, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod