

Parmazánové passatelli s telecím



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 3h 30min
Celkový čas: 4h 0min , Porce: 4

1344 kalorií , **2 g** cukrů , **82 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/parmazanove-passatelli-s-telecim>

Příprava

Strouhanku smícháme s parmazánem a vejci a muškátovým oříškem. Vypracujeme hladké těsto a necháme přes noc uležet v lednici. Telecí klížku opečeme ze všech stran na másle, poté přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu. Zalijeme 1,5 litrem vody a necháme 3,5 hodiny táhnout. Těsto protáhneme mlýnkem na maso nebo na špagety. Z vývaru vyjmeme maso a zeleninu a vložíme nudle. Až vyplavou, jsou hotové. Mezitím si nakrájíme maso a spolu se zeleninou ho vrátíme do vývaru. Podáváme posypané parmezánem.

Tip k receptu

Strouhanku si připravíme z italského pečiva, např. ciabatty.

Ingredience

- 300 g telecí klížky
- 50 g másla
- 50 g mrkve
- 50 g kořenové petržele
- 50 g celeru
- 1 ks cibule
- 100 g strouhanky
- 100 g parmazánu
- 2 ks vejce
- 1 špetka muškátového ořechu
- 1/2 lžičky soli
- 7 g pepře

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Zelenina, Polévka

