

Piccata



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1131 kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/piccata>

Příprava

Teľacie rezne jemne naklepeme a posypeme čiernym korením. Na rozpálenom oleji sprudka opečieme. Po opečení mäso z oboch strán posolíme. Podlejeme vínom a pridáme 1 lyžičku masla, ako aj šťavu z 1/2 citróna. Uvarenú ryžu dáme na teplú misu a posypemé strúhaným parmazanom, uložíme rezne, ktoré polejeme šťavou a ozdobíme rozkrájanou polovicou citróna. Rajčiaky a petržlenovú vňať tiež použijeme na ozdobu.



Tip k receptu

Piccata je veľmi chutne talianske jedlo, ktoré som ochutnal v Sorrente. Zapíja sa pohárom dobrého vína.

Ingrediencie

- ✓ 4 telecí řízky (600g)
- ✓ 200 g dlouhozrnne rýže
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 citrón
- ✓ 80 g strouhaného parmazánu
- ✓ 1 velke rajče
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ troška petrželové řati
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

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