

Scaloppina bolognese (zapečené telecí maso s parmazánem)



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

759 kalorií , **0 g** cukrů , **69 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/scaloppina-bolognese-zapecene-teleci-maso-s-parmazanem>

Příprava

Telecí maso opláchneme pod studenou tekoucí vodou, důkladně vysušíme a rozklepeme na tenké plátky. Plátky opeříme a osolíme dle chuti. Osmahneme je na roztopeném másle z obou stran, aby se maso pěkně zatáhlo. Připravíme si omáčku: Na pánvi si zahřejeme boloňskou omáčku (je na vás, kterou si zakoupíte, je jich velké množství) a dolijeme ji troškou vody s kostkou bujónu. Vaříme a nakonec přidáme smetanu, protože omáčka bývá chuťově velice agresivní. Za stálého míchání vaříme, dokud nám omáčka nezhoustne. Pak ji odstavíme a necháme vychladnout. Do vymazané zapékací mísy dáme na dno trošičku připravené omáčky, na ni pak plátky rajčat a cibulky a na to telecí maso a na něj opět omáčku s rajčaty a cibulkou jako níže. Nakonec vše posypeme nastrohaným parmazánem. Přikryjeme pokličkou nebo alobalem a necháme péci. Po cca 30 minutách sundáme pokličku a necháme sýr zezlátnout.

Ingredience

- sůl
- pepř
- 50 g másla
- 100 g parmazánu
- 2 větší plátky telecích řízků
- 1 kostka hovězího bujónu
- 1 boloňská omáčka dle vlastního výběru
- olivový olej
- 1 smetana na vaření
- 2 rajčata
- 1 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

▣ **Tip k receptu**

Před smažením můžeme maso obalit v mouce a vejci. Telecí řízky můžeme nahradit vepřovými. Pokud nechcete kupovat boloňskou omáčku, můžete si ji sami vyrobit, když se podíváte na související recepty.

