

# Telecí flambované řížky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1200** kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **27 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** [https://srecepty.cz/teleci-flambovane-  
rizky](https://srecepty.cz/teleci-flambovane-rizky)

## Příprava

Rezne naklepeme a opečieme na masle.  
Vložíme do ohňovzdornej misy vymastenej maslom, osolíme a podlejeme vínom. Na každý rezeň položíme plátok šunky, hlavičku špargle, plátok ementálu, kúsok masla a zapečíeme v rúre alebo na grile. Môžeme flambovať koňakom.

## Ingredience

- 4 telecí rezne cca 600g
- 200 g chřestu (špargle)
- 150 g šunky
- 150 g Ementálu
- 80 g másla
- 100 ml bílého vína
- 30 ml koňaku
- špetka soli

## Kategorie

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