

# Telecí koleno na červeném víně



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

503 kalorií , 5 g cukrů , 42 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-koleno-na-cervenem-vine>

## Příprava

Telecí koleno osolíme, opeříme a obalíme v hladké mouce. Osmažíme je na olivovém oleji, aby se zatáhlo. Poté ho vyjmeme. Do výpeku z masa vložíme očištěnou nakrájenou zeleninu a bobkový list. Opečeme až je cibule měkká a poté zalijeme vínem. Chvilu povaříme a zalijeme vývarem, přidáme šalvěj a cherry rajčata a dusíme 90 minut doměkka. Podle potřeby můžeme podlít dalším vývarem.



### Tip k receptu

Telecí kolínko je delikatesa, pokud na něj narazíte, okamžitě ho kupte!

## Ingredience

- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 ks mrkve
- ✓ 3 ks řapíkatého celeru
- ✓ 4 ks bobkového listu
- ✓ 1 hrst šalvěje
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 6 lžíc olivového oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 350 ml červeného vína
- ✓ 0,5 l hovězího vývaru
- ✓ 150 g cherry rajčátek

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní chod

