

Telecí maso ala bažant



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

989 kalorií , 0 g cukrů , 105 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-maso-ala-bazant>

Příprava

Mäso prešpikujeme slaninou a posolíme. Opečieme do ružova na masle a vyberieme na tanier. Cibuľu pokrájame nadrobno a upražíme do zlata. Zalejeme vínom, vložíme opečené mäso, pridáme biele korenie a jalovec a pod pokrievkou dusíme asi 45 minút. Počas dusenia podlievame vlastnou šťavou. Podávame s ryžou alebo opekanými zemiakmi.



Tip k receptu

Hotové jedlo môžeme ozdobiť kyslou smotanou, popripadé brusnicovým kompótom.

Ingredience

- ✓ 800 g telecí klížky
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 80 g másla
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 6 kuliček jalovce
- ✓ lžička pepře bílého
- ✓ lžička soli

Kategorie

Výjimečný den, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Návštěva, Hlavní chod