

# Telecí maso v mrkvi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

415 kalorií , 6 g cukrů , 33 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-maso-v-mrkvi>

## Příprava

Máslo rozpustíme na pánvi, přidáme maso nakrájené na kostičky a osmahneme. Když se šťáva z masa vydusí, tak přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a maso za stálého míchání osmahneme. Nyní zalijeme jednou naběračkou horké vody, osolíme a přiklopíme (občas promícháme). Po 15 minutách odklopíme, vydusíme šťávu, dokud nezůstane jenom tuk, a zaprášíme moukou. Lehce opražíme a přidáme opět trošku vody, dobře zamícháme a přidáme mrkev nakrájenou na kolečka. Směs přiklopíme a opět podusíme do měkka. Když maso i mrkev změkne, přilijeme smetanu.



## Ingredience

- ✓ 20 dkg telecího masa z plecka
- ✓ 1 dkg hladké mouky
- ✓ 4 dkg másla
- ✓ 20 dkg mrkve
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/2 cibule
- ✓ 3 lžíce smetany ke šlehání
- ✓ 1 sklenka vody

## Kategorie

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