

Telecí pečeně s ledvinou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 6

309 kalorií , **6 g** cukrů , **23 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-pecene-s-ledvinou>

Příprava

Telecí maso nařizneme tak, aby vznikla kapsa. Ledvinku očistíme a nakrájíme na kostičky. Osolíme, opeříme a vložíme ji do kapsy. Maso svážeme s tymiánem provázkem. Osolíme a opeříme zvenku a potřeme hořčicí. Dáme do pekáčku a přiklopné pečeme na 180 °C asi 90 minut. Odklopné pečeme ještě 30 minut. Baby mrkev a hrášek povaříme 5 minut v osolené vodě. Smícháme s máslem. Maso nakrájíme na plátky a podáváme se zeleninou.

Tip k receptu

Místo telecí ledvinky, která se těžko shání, můžeme použít i vepřovou ledvinku.

Ingredience

- 1,2 kg telecího masa z plecka
- 1 ks telecí ledviny
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 2 lžíce Dijonské hořčice
- 1 svazek tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 cibule
- 100 ml telecího vývaru
- 200 g mrkve
- 200 g hrášku
- 25 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní chod

