

Telecí pečeně v mléce s česnekem a zeleninou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1h 15min , Porce: 5

18694 kalorií , 30 g cukrů , 1969 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-pecene-v-mlce-s-cesnekem-a-zeleninou>

Příprava

Telecí pečení osolíme a opečeme na přepuštěném másle po všech stranách do zlatova, na výpeku orestujeme karotku, celer, petržel, česnek a cibuli nakrájené na hranolky a česnek pouze oloupaný. Na orestovanou zeleninu přidáme opečené maso a podlijeme mlékem, pečeme přikryté do měkka. Maso vyndáme a omáčku i se zeleninou zredukujeme, zjemníme máslem a smetanou a dochutíme solí. Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě do měkka, oloupanou karotku uvaříme v mléce do měkka, karotku i brambory rozmixujeme do hladka se smetanou, solí a máslem. Maso nakrájíme na plátky, podáváme na pyré přelité omáčkou se zeleninou.

Ingredience

- ✓ 160 g másla
- ✓ 700 g karotky
- ✓ 200 g celeru
- ✓ 100 g petržele
- ✓ 100 g česneku
- ✓ 200 g cibule
- ✓ 200 ml smetany
- ✓ 700 g brambor
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 0,7 kg telecí pečeně
- ✓ 1,5 l mléka

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Zelenina, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

