

Telecí plátky s omáčkou Mornay

Obtížnost: □□□□□

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

932 kalorií , 0 g cukrů , 83 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-platky-s-omackou-mornay>

Příprava

Teľacie plátky naklepeme, posolíme, okoreníme a z oboch strán prudko opečieme na oleji. Na panvici podusíme na masle šampiňóny a nakrájané a olúpané rajčiaky. Zalejeme smotanou a prelejeme cez opečené rezne. OMÁČKA MORNAY: Do kotlíka dáme žĺtky, jednu malú naberačku bešamelu, maslo, citrónovú šťavu, worchesterskú omáčku a soľ. Zmes šľaháme nad parou, kým nez hustne, potom do nej vmiešame postrúhaný ementál. Prelejeme cez opečené teľacie rezne a dáme do rúry zapiecť.

Tip k receptu

Podávame so zemiakmi posypanými nadrobno pokrúpanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Ingredience

- 600 g telecího masa z kýty
- 150 g čerstvých žampiónů
- 4 oloupaná rajčata
- 50 g másla
- 200 ml zakysané smetany
- 50 ml olivového oleje
- troška mletého pepře a soli
- 1 lžíce petrželové nati
- Na omáčku Mornay: 3 žloutky
- 50 g másla
- 4 lžíce bešamelové omáčky
- 50 g postrouhaného ementálu
- 1-2 lžičky citronové šťavy
- 1 lžička worcesterske omáčky
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod