

# Telecí řízek s pošírovaným chřestem a citrónovou omáčkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 1

1458 kalorií , 0 g cukrů , 133 g tuků , 14 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-rizek-s-posirovanym-chrestem-a-citronovou-omackou>

## Příprava

Potřebujeme 2 ks zeleného chřestu, ze kterých odkrojíme dřevnatý konec a dáme pomalu táhnout do osolené vroucí vody s bílým chřestem 2 ks, který se musí oloupat od tvrdé slupky a odříznout od dřevnatého a hořkého konce. Vaříme cca 5-6 minut. Uvařený bílý chřest dáme zchladit do ledové vody. Z telecí kýty si nakrájíme řízek 150 g, naklepeme a obalíme v hladké mouce 15 g, v osoleném rozšlehaném vajíčku 1 ks a troškou smetany na šlehání 30 ml a ve strouhance 50 g. Obalený řízek pomalu smažíme v přepuštěném másle 150 g. Přepuštěné máslo si uděláme tak, že si obyčejné máslo rozpustíme a sbíráme z něj syrovátku, čímž získáme jen čistý tuk, který se při smažení nepřipaluje. Z omytého citrónu 1 ks nastrouháme kůru a společně s vymačkanou šťávou dáme svařit s 30% smetanou na šlehání 150 ml, necháme zredukovat na poloviční množství. Omáčku dáme do šlehačkové láhve. Na talíři pokrájíme chřest na 2 cm špalíčky, které pokapeme

## Ingredience

- ✓ 2 zelené chřesty
- ✓ 2 bílé chřesty
- ✓ 150 g telecí kýty
- ✓ 15 g hladké mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 180 ml 30% smetany ke šlehání
- ✓ 50 g strouhanky
- ✓ 150 g přepuštěného másla
- ✓ 1 citrón
- ✓ 5 g másla

## Kategorie

Celoročně, Maso, Návštěva, Hlavní chod

rozpuštěným máslem 5 g, přidáme osmažený řízek a chřest zastříkneme našlehanou citrónovou omáčkou.

