

Telecí řízky se šunkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

253 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-rizky-se-sunkou>

Příprava

Telecí řízky jemně naklepeme, potřeme najemno nastrohaným česnekem, na pánvi si rozpustíme máslo a na něm osmahneme z obou stran telecí řízky. Poté na každý plátek položíme plátek šunky, přilijeme do pánve vývar, přidáme rozmarýn, osolíme, opepříme a necháme povařit cca 20 minut.

Ingredience

- 8 ks telecích řízků
- 2 lžíce másla
- 2 stroužky česneku
- 1 snítka rozmarýnu
- 8 plátků šunky
- 150 ml hovězího vývaru
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod