

Telecí žebírko se smetanovým křenem



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1558 kalorií , **7 g** cukrů , **170 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-zebirko-se-smetanovym-krenem>

Příprava

Žebírka naklepeme, osolíme, opeříme, potřeme olejem, pokapeme citrónem a necháme asi hodinu odležet. Z přísad připravíme smetanový křen tak, že majonézu smícháme se šlehačkou, přidáme citrónovou šťávu, špetku cukru, pepře, několik kapek worcesteru a vše smícháme se strouhaným křenem. Žebírka grilujeme po každé straně asi 4 minuty, hotové přeléváme připraveným smetanovým křenem a doplníme přílohou.

Ingredience

- ✓ 4 telecí žebírka
- ✓ 4 lžičky rostlinného oleje
- ✓ 1/2 citrónu
- ✓ špetka soli
- ✓ špetku pepře
- ✓ 200 g majonézy
- ✓ 20 g strouhaného křenu
- ✓ několik kapek worcesterské (Worcesterová) omáčky
- ✓ 2 lžíce ušlehané smetany
- ✓ špetka cukru moučka
- ✓ několik kapek citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Hlavní chod