

# Turecké telecí kotlety



**Obtížnosť:**

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

791 kalorií , 10 g cukrů , 16 g tuků , 10 g bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/turecke-teleci-kotlety>

## Příprava

Teľacie rezne naklepeme, okraje narežeme, posolíme a na rozpalenej masti sprudka z oboch strán opečieme. Vyberieme ich z masti a do nej dáme udusiť všetku zeleninu, ktorú sme pokrájali na tenké rezance, okrem rajčiakov. Napolno udusenú zeleninu pokladieme na rezne, navrch položíme tenké kolieska surových rajčiakov a zalejeme omáčkou, ktorú si pripravíme takto: Do rozpusteného masla zamiešame múku a soľ, zalejeme troškou studenej vody tak, aby sme dostali polohustú kašu a primiešame do nej žltok a kyslú smotanu. Obložené rezne poukladáme do vymastenej zapekacej mísy, polejeme ich omáčkou a dáme dusiť do rúry. Občas polievame šťavou z mäsa alebo vývarom.

### Tip k receptu

Podávame so zemiakovou kašou a kompotom.

## Ingredience

- 600 g telecích kotlet
- 50 g sádla
- 100 g hlávkové kapusty
- 100 g mrkve
- 100 g celeru
- 100 g kedluben
- 150 g rajčat
- 20 g másla
- 20 g hladké mouky
- 100 ml zakysané smetany
- sůl podle potřeby
- 1 žloutek

## Kategorie

Výjimečný den, Balkánská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnejší, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod