

Zürcher Geschnetzeltes, Swiss rösti



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

776 kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/zurcher-geschnetzeltes-swiss-rosti>

Příprava

Telecí maso a spařené očištěné ledvinky nakrájíme na tenké (asi 1 mm) plátky. Mírně osolíme a opepříme. Mouku smícháme s trochou pepře a soli. Maso obalíme v mouce a opečeme na másle a dáme do tepla (trouby na 60-80°C).

Na pánev přidáme olej a osmažíme do růžova nakrájenou cibuli. Přidáme na plátky nakrájené žampiony, zlehka podusíme a přidáme bílé víno, vývar a citronovou šťávu. Krátce povaříme, přidáme smetanu a máčeným škrobem zahustíme.

Do omáčky vložíme opečené maso, podle potřeby ochutíme solí a pepřem a necháme zlehka dusit několik minut, jen aby se maso prohřálo. Podáváme posypané nahrubo nasekanou petrželovou natí.

Tip k receptu

Jako přílohu doporučuji rösti - den předem uvařené brambory nastrouháme na nejhrubším struhadle, trochu osolíme, opepříme, přidáme nahrubo krájenou mladou cibulku nebo pórek. Velmi zlehka promícháme a dáme na rozpálenou pánev, kde z toho vytváříme placku, kterou opečeme z obou stran do růžova a hned podáváme.

Ingredience

- 400 g telecí kýty (nebo plec)
- 4 špetky soli
- 1 lžička bílého pepře
- 2 lžíce másla
- 1-2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce řepkového oleje
- 200 g žampionů
- 1 lžíce citronové šťávy
- 2 dcl bílého vína
- 1 cibule
- 1,5 dcl masového vývaru
- 2 dcl smetany
- 1 lžíce Solamylu
- 1 hrst petrželové natě
- 200 g telecích ledvinek

Kategorie

Výjimečný den, Švýcarská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Zelenina, Klasika, Něco extra, Rychlovka, Labužník, Návštěva, Zkušený kuchař, Hlavní chod

