

Makedonské telecí řízky

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 45min , Porce: 3

131 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Očištěné telečie rezne naklepeme, okraje narežeme a z oboch strán opečieme na oleji. Osolíme, podlejeme vodou a dusíme. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho. V smotane rozhabarkujeme múku, vlejeme do šťavy, povaríme, pridáme posekaný kôpor, cukor a ocot podľa chuti, prilejeme k rezňom.

▣ Tip k receptu

Podávame s ryžou.

Ingrediencie

- 600 g telecí z roštěnce
- 50 ml olivového oleje
- 250 ml zakysané smetany
- 30 g hladké mouky
- 1 lžička kopru
- 1 lžička cukru krystal
- troška octu
- 1 lžička soli

Kategorie

Výjimečný den, Balkánská, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod