

# Plněná telecí hrud'



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

**990** kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnena-teleci-hrud>

## Příprava

Z umytej tel'acej hrude odstránime kosti, na boku ju nakrojíme, urobíme otvor a posolíme. Žltok vymiešame s maslom. Pridáme k nemu pokrájané žemle namočené v mlieku, soľ, mleté čierne korenie, nadrobno pokrájanú petržlenovú vňať a tuhý sneh. Dobre premiešame a naplníme mäso. Potom ho zašijeme, prudko z oboch strán opečieme na masti, podlejeme vodou a pečieme v rúre. Keď je mäso upečene, vyberieme ho , šťavu zaprášime múkou a povaríme. Podávame s opekanými zemiakmi, obložené zeleninou a dusenými šampiňonmi.

### Tip k receptu

Do plnky možno pridať šampiňóny, zelenú papriku, hrášok, zomleté mäso, pečeň a podobne.

## Ingrediencie

- 800 g telecí hrudi
- 50 g másla
- 2 žloutky
- snih ze dvou bílků
- 2 housky
- 50 ml mléka
- 2 lžíce sádla
- 30 g hladké mouky
- troška mletého pepře
- 1 lžíce zelené petrželové natě
- 1 lžička majoránky
- sůl podle potřeby

## Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně,  
Finančně náročnější, Maso, Klasika, Zkušený  
kuchař, Hlavní chod