

Telecí srdce na víně



Obtížnost: □□□□□

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

132 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-srdce-na-vine>

Příprava

Na rozpálenom oleji popražíme očistenú a na kolieska pokrájanú koreňovú zeleninu a cibuľu. Pridáme cukor, ktorý necháme upražiť na karamel, zalejeme vodou, posolíme, okoreníme mletým čiernym korením a bobkovým listom. Na to položíme pokrájané srdce, ktoré za stáleho polievania dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou rozhabarkovanou v 200 ml vody a necháme dobre povariť. Pridáme víno, šťavu pretrieme cez sito a nalejeme na pokrájané srdce.

Tip k receptu

Podávame s ryžou alebo zemiakmi.

Ingrediencie

- 500 g telecího srdce
- 50 ml olivového oleje
- 100 g kořenové zeleniny
- 1 pomletá cibule
- 100 ml bílého vína
- 1 lžička cukru
- 1 bobkový list
- troška mletého pepře
- 30 g hladké mouky
- sůl dle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Labužník, Hlavní chod