

Turecké telecí kotlety



Obtížnost: □□□□□

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. Napolo udusenú zeleninu pokladíme 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 misky, polejeme ich omáčkou a dáme dusiť do rúry. Občas polievame šťavou z mäsa alebo vývarom.

Tip k receptu

Podávame so zemiakovou kašou a kompótom.

Ingrediencie

- 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 náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod