

Telecí maso zadělávané

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Telecí maso nakrájíme na kousky a vložíme ho do vařící vody. Přidáme sůl, celý pepř a očištěnou nakrájenou zeleninu a cibuli. Vaříme doměkka. Poté maso vyjmeme. Z 2/3 dávky másla a mouky připravíme jíšku, přidáme muškátový květ a zalijeme ji chladným vývarem, rozšleháme a vaříme dvacet minut. Do omáčky přidáme smetanu, procedíme ji zpět na maso a povaříme. Zjemníme zbylým máslem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Petržel** - 20 g
- **Celer** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 48 g
- **Pitná voda nesycená** - 520 g
- **Muškatový květ** - 0.4 g
- **Telecí kýta 500 g** - 380 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 0.4 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Hladká mouka** - 48 g

