

Telecí na paprice

pro 4–6 osob

Suroviny:

1 kg očištěné telecí plece nebo kýty
250 ml smetany (minimálně 31%)
3 střední cibule
2 bobkové listy

6 kuliček čemého pepře
2 kuličky nového koření
1 lžice rajského protlaku
2 lžice mleté sladké papriky

1,2 l kuřecího vývaru
4 lžice jíšky z másla a hladké mouky
sůl, pepř
2 lžice másla

Postup: V kastrolu rozpustíme kousek másla, přidáme najemno nakrájenou cibuli a necháme ji zružovět. Mezitím v hrnci zavaříme vodu a maso nakrájené na větší kostky v ní krátce, asi 2 minuty, povaříme. Maso poté slijeme do cedníku, aby okapalo. Maso ve vařící vodě blanšírujeme proto, aby se sražené bílkoviny z masa nedostaly do omáčky.

V rozpáleném másle zpěníme cibulku pokrájenou najemno. Přidáme mletou papriku a rajský protlak. Necháme zarestovat a přidáme zblanšírované maso. Osolíme, opepříme a zalijeme vývarem jen tak, aby maso bylo potopené. Přidáme koření a necháme dusit pod pokličkou doměkka. Občas vše promícháme a v případě potřeby dolijeme vývar.

Jakmile maso začne měknout, omáčku dohustíme studenou jíškou a necháme provařit alespoň 10–15 minut. Měkké maso z omáčky vyjmeme společně s kořením, do omáčky přilijeme smetanu a zhruba minutu provaříme. Vše rozmixujeme.

Omáčku přecedíme zpět do kastrolu na maso a podáváme. V případě potřeby můžeme omáčku zředit vývarem. K tomuto pokrmu se hodí špecle nebo ploché nudle.

BABIČČINY RADY



Jíšku připravte tak, že v rendlíku rozpálíte 2 lžice másla, do kterých přisypete 2 lžice mouky. Na mírném ohni alespoň 2 minuty promíchejte. Jíšku nechte vychladnout.

