

Telecí maso pečené s dýní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cibule 2 ks
- dyně 1 ks
- máslo 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- petržel 3 ks
- telecí maso 700 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

- 1) V hrnci rozpálíme olej s máslem a opečeme na něm telecí maso v celku (místo telecího můžeme použít vepřovou panenku). Vytáhneme a do výpeku dáme na půlkolečka nakrájenou cibuli a petržel.
- 2) Přendáme do pekáčku, kam dáme i maso, sůl a pepř. Nalijeme mléko a dáme na měsíčky nakrájenou dýni (nemusíme ji loupat) a pečeme přikryté na 160 °C asi 1 a půl hodiny.
- 3) Poté vyndáme maso a dýni a pokud je omáčka hodně tekutá, svaříme ji na plotně.
- 4) Dýni vyškrábneme, abychom se zbavili slupky. Vrátime k zelenině a vše rozmixujeme tyčovým mixérem.
- 5) Telecí maso nakrájíme na plátky a podáváme s těstovinami přelité omáčkou.