

Telecí svíčková s tuňákovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Pepř v celku 1 lžička
- Růžový pepř 1 lžice
- Chilli vločky 1 lžička
- Telecí svíčková 1 kg
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Pepř dle chuti 5 špetka
- Olej na restování 1 ks
- Žloutek 6 ks
- Olivový olej 100 ml
- Nakládané kapary 1 lžice
- Filet sardelek 5 ks
- Tuňák ve vlastní šťávě 200 g
- Citron 1 ks
- Pečivo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

V hmoždíři rozdrťte pepř, růžový pepř a chilli vločky. Svíčkovou nakrájejte asi na 3 cm vysoké válečky, osolte a obalte ve směsi koření. Maso zprudka orestujte tři minuty z každé strany, zabalte do alobalu a nechte dojít v troubě předehřáté na 180°C asi 8 minut. Mezitím si připravte majonézu z

6 žloutků a oleje, přidejte nasekané kapary, sardelky a tuňáka, vše důkladně promíchejte a dochutte solí, pepřem a citronovou šťávou. Svíčkové řezy podávejte s tuňákovou majonézou a čerstvým pečivem.