

Telecí maso očistíme a nakrájíme na kostky asi 2 x 2 cm. Na stejně velké kousky nakrájíme i všechnu oloupanou kořenovou zeleninu. V kastrolu rozpálíme na lžici oleje pokrájenou slaninu a restujeme. Když začne slanina vonět, přihodíme veškerou zeleninu spolu s připraveným svazkem bylinek a koření, restujeme dozlatova. Teprve potom přidáme i na hrubo nakrájenou cibulku, která je měkkčí než kořenová zelenina a při opačném postupu by se nám připálila. Po pár minutách přidáme do základu i maso, které zprudka restujeme, aby se zatáhlo. Když je maso ze všech stran opečené, můžeme přidat i pár lžic rajčatového protlaku. Nemusíme se bát nechat směs lehce přichytit na stěny kastrolu, chutě i barvy tak získají intenzivnější chuť.



Nyní můžeme vše podlít červeným vínem a ztlumíme plamen, aby směs lehce probublávala a dusila se pod poklicí. Dle potřeby postupně podléváme vývarem tak, aby bylo maso do více jak dvou třetin ponořené, ne však zcela.

Uvařené brambory oloupeme a prolisujeme, přidáme žloutky, máslo a strouhanku a dobře promícháme. Lehce osolíme a tvoříme kuličky, které namáčíme v rozšlehaných vejcích a obalujeme ve strouhance, smažíme v rozpáleném oleji dozlatova.

Když je telecí maso měkké, necháme odpařit přebytečnou tekutinu na požadovanou hustotu omáčky, dle chuti můžeme ještě přidat víno, nebo naopak zjemnit trochou smetany. Vyndáme bouquet garni a vyhodíme, v případě potřeby dochutíme solí a pepřem, případně pár kapkami citrónové šťávy.