

# Šéfkuchař doporučuje...



## Telecí nudličky s olivami a sušenými rajčaty (4 pc)

### Suroviny:

600 g telecího masa (např. krk)  
2 šalotky  
2 lžíce olivového oleje  
10 ks černých oliv  
10 ks sušených rajčat  
250 ml bílého suchého vína  
250 ml vývaru  
1 větvička rozmarýnu  
hladká mouka  
sůl a pepř dle chuti



### Postup:

Omytý a osušený telecí krk nakrájíme na tenké nudličky. Šalotky oloupeme, nakrájíme na slabé plátky a orestujeme na pánvi s rozešřátým olivovým olejem. Přidáme telecí nudličky a zprudka restujeme dozlatova alespoň 5 minut z každé strany. Když se maso začne lehce připalovat, podlijeme jej bílým vínem, osolíme a čekáme, než se víno vyvaří. Potom zmírníme teplotu, podlijeme maso vývarem, přihodíme větvičku rozmarýnu a pomalu vaříme alespoň dvacet minut.

Zhruba po patnácti minutách přidáme k masu na kousky nakrájené olivy a sušená rajčata a vše zaprášíme hladkou moukou, což nám zahustí šťávu. Mouka se musí 5 minut provařit.

Před podáváním vyndáme větvičku rozmarýnu, kterou již nebudeme potřebovat. Podáváme teplé s vařeným bulgurem, rýží, těstovinami nebo jen s pečivem.