

Šéfkuchař doporučuje...

Telecí krk sous-vide na čerstvých bylinkách,

šťouchané brambory (4 pc)

Suroviny:

600 g telecího krku

150 g cibule

50 g česneku

40 g hladké mouky

20 ml olivového oleje

čerstvý rozmarýn a tymián

sůl a pepř

sáček

Šťouchané brambory:

800 g brambor

100 g másla

50 g jarní cibulky

sůl



Postup:

Očištěné telecí maso osolíme, opepříme a společně s bylinkami vložíme do sáčku, zavakuujeme a následně ponoříme do vodní lázně 75°C na 6 hodin.

Po uplynutí doby maso vyjmeme, šťávu z masa nalijeme na tmavý cibulový základ (nakrájená cibule osmahnutá na olivovém oleji, zaprášená hladkou moukou) společně s bylinkami a krátce povaříme.

Brambory mezitím uvaříme doměkka a rozšťoucháme společně s máslem a na drobnou nakrájenou lahůdkovou cibulkou. Na závěr dochutíme solí.

Nakrájené maso servírujeme společně s bramborami a masovou šťávou.