



COOKIT.CZ
• křenová omáčka •
ŠEFKUCHAŘEM ZA 30 MINUT

COOKIT

Telecí kýta s křenovou omáčkou,

bylinková nádivka, grilovaná cuketa a mini tomaty



2 PORCE



30 MINUT



UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

- velká pánev
- střední pánev
- malý kastrůlek
- velká mísa
- malá mísa
- vařečka a metlička
- prkénko na krájení a nůž

Seznam dodaných surovin:

- 300 g telecí kýty sous vide včetně výpeku
- 300 ml smetany
- 120 g kostek toastového chleba
- 150 g cukety
- 100 g vaječných bílků
- 60 g vaječných žloutků
- 50 g cherry rajčat
- 30 g cibule červené
- 30 g petržele hladkolisté
- 30 g strouhaného křenu
- 30 g másla
- 20 g řapíkatého celeru
- 5 g tymiánu
- 3 g rozmarýnu
- 1 ks formy na nádivku

Suroviny, které nejsou součástí dodávky. Použijte z vlastní spižirny nebo si u nás objednejte.

- špetka soli a cukru na dochucení
- 60 ml rostlinného oleje (1 polévková lžíce = 15 ml)



Příprava před vařením

- Cuketu a řapíkatý celer nakrájíme na plátky.
- Červenou cibuli nakrájíme na měsíčky.
- Petržel nasekáme najemno.
- Rozmarýn i tymián otrháme a nasekáme najemno.
- Bílky dáme do malé a žloutky do velké mísky.
- Troubu rozejdeme na 200 °C.



Příprava masa a omáčky

- Ve velké pánvi rozejdeme 30 ml oleje (2 polévkové lžíce) na vysoký stupeň.
- Přidáme křen, ztlumíme na střední stupeň a opékáme 10 sekund.
- Přidáme maso i s výpekem a promícháme.
- Zalijeme 150 ml smetany, přivedeme k varu a mírným varem vaříme 3 minuty.
- Dochutíme solí a cukrem.



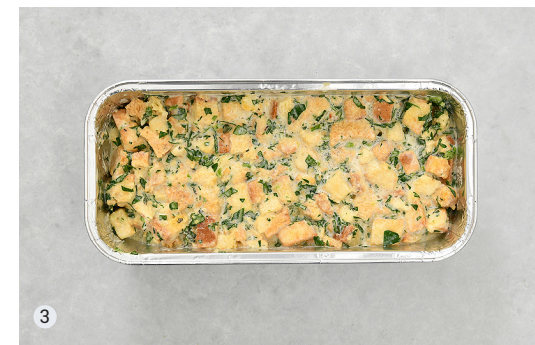
Příprava nádivky

- V malém kastrůlku rozejdeme máslo.
- Do mísky se žloutky dáme kostky chleba, rozpuštěné máslo, petržel, rozmarýn, tymián a polovinu (150 ml) smetany. Vše důkladně promícháme a necháme 3 minuty nasáknout.
- Mezitím vyšleháme bílky do pevného sněhu, který smícháme se směsí chleba.



Příprava zeleniny

- Ve střední pánvi rozejdeme 30 ml oleje (2 polévkové lžíce) na vysoký stupeň.
- Vložíme cuketu, opékáme z jedné strany 30 sekund a otočíme.
- Ztlumíme na mírný stupeň, přidáme cibuli, rajčata, řapíkatý celer a opékáme 1 minutu.
- Dle chuti osolíme a osladíme a opékáme ještě 30 sekund.



Příprava nádivky - pokračování

- Přidáme sůl a přendáme směs do formy na nádivku.
- Lehce zarovnáme, formu dáme do rozejté trouby a pečeme 18 minut.
- Po upečení necháme nádivku 2 minuty odstát mimo troubu, potom krájíme na plátky.



Servírování

- Na talíř položíme nádivku.
- Přidáme maso s omáčkou.
- Ozdobíme grilovanou zeleninou.
- Dobrou chuť.