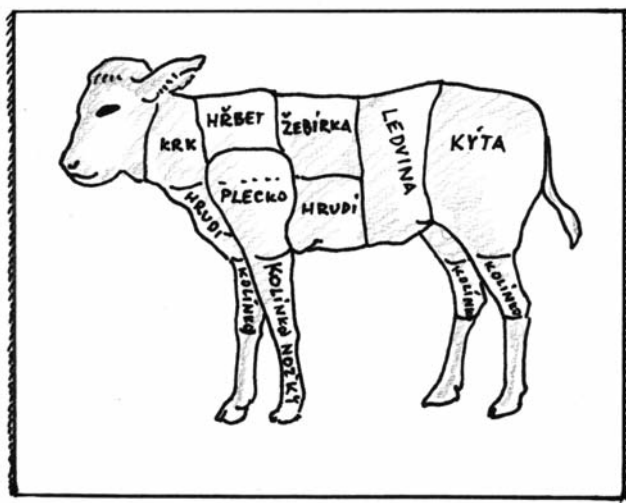
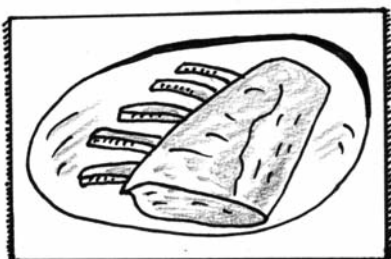


TELEČÍ MASO



Telecí maso

Telecí řízky nadívané

Řízky se osolí a naklepou. Připravíme sardelovou nádivku z kousku másla a 2–3 očištěných, utřených sardelí, přidáme k ní 2–3 v mléce máčené žemle, 1 celé vejce a 1 žloutek. Vše promícháme a smíšeninu namažeme na řízky, tyto jednotlivě sbalíme a nití obvážeme nebo zašpejlujeme. Potom je v rozpáleném omastku osmažíme. Mezitím usmažíme na másle (margarinu) cibulku, zalijeme ji lžící polévky a ptáčky ve šťávě 20 minut podusíme. Podáváme je s rýží.

Telecí řízky na houbách

Z telecího ořechu se nakrájejí řízky jako prst silné, poklepeme, osolíme, lehce v mouce obalíme. Pak rychle v rozpáleném másle nebo sádle do růžova po obou stranách osmažíme. Kolik řízků, tolik lžic jemně krájených hříbků nebo žampionů osolených dáme na kastrol na kousek másla dusit pod poklicí 10 minut. K udušeným přilejeme naběračku slabší polévky nebo vody s polévkovým kořením, přidáme k nim osmažené řízky a necháme je chvíli a 3 nebo 4 minuty v nich podusit.

Pak vyndáme je na mísu, obložíme je makarony, poklademe udušenými houbami a zbylou omáčkou zalijeme.



Telecí kýta s vínem

Použijí maso z kýty, z něhož uberu vždy kousek na řízky k večeři, zbytek dám do kamenného hrnku, podkladu krájenou cibulí, přidám 5 zrněk pepře, 3 zrnka nového koření, citronovou kůru z jednoho citronu i šťávu a půl litrem bílého vína se poleje. Hrnec se dobře přikryje a maso se nechá v zimě tři, v létě den ležet a denně se obrátí. Pak se nasolí, protáhne slaninou a dá na pekáč na rozpálené máslo a opeče se na obou stranách, pak podleje tím mokem a hovězí polévkou a do měkka dusí. Po vydušení se maso do červena upeče. Šťáva se z masa scedí, moukou zapráší a podá zvlášť k masu v konvičce na omáčku.

Telecí maso jako losos

Maso z kýty se dobře vytře sahytrem, osolí a vloží do kamenné-

Telecí maso

ho rendlíku. Pokrájíme 3 cibule, mrkev, celer, zelenou petržel a půl citronu na kolečka, přidá se bílý pepř, hřebíček a tymián a vše se na maso a pod ně smíchá a nechá se až 3 dny v chladu ležet. Pak se na to vleje 1/2 l vody a 1/2 l octa a vaří se dvě hodiny do měkka, načež to necháme ve šťávě stát do druhého dne. Potom maso potřeme se všech stran umíchanou sardelí se zelenou petrželkou a olejem a nakrájíme je na úhledné řízky a podáváme je s majonézou. Chutnají výborně jako losos.

Telecí frikando

3/4 kila telecího masa z kýty se upraví na jeden velký řízek, naklepe a nasolí se, pomaže se sardelovým máslem, poklade několika pláty šunky a doprostředka se dá 4 nebo 5 vařených oloupaných vajec natvrdo. Nyní se to opatrně zavine, aby zůstala vajíčka v prostředku, zaváže pevně režnou nití a šiška se slaninou protáhne. Na rendlíku se dusí na másle kořinková zelenina, cibule a celý pepř, a když je to růžové, vloží se do toho telecí a za stálého polévání a trochu podlévání peče asi 1 a 3/4 hodiny. Podává se s dušenou rýží, která se posype rozsekaným uzeným masem. Je k tomu výborný salát z rajských jablíček.

Telecí fillét s fazolovými lusky a brambůrky

Z telecí kýty z tak zvaného ořechu, nakrájejí se silné řízky. Naklepou se tenčeji, osolí, omoučí. Na pánvi rozpálíme 2 lžíce másla a když začne vřít, osmažíme v něm řízky po obou stranách do růžova, občas jimi pohybujeme, aby se dobře propekly. Asi po čtvrt hodinovém smažení, měkké zalijeme trochou vody, zlepšené několika kapkami polévkového koření a obkládáme uvařenými fazolovými lusky.



Hamburgská pečeně

Maso z telecí kýty se zbaví kostí, protáhne se slaninou pokrájenou na nudličky, poklade se nakrájenou šunkou a kyselými okurkami, osolí se, svine a obtočí se pevně režnou nití. V rendlíku rozpálíme máslo, vhodíme do něho pokrájenou cibuli, celer, mrkev, maso do toho vložíme a pečeme za občasného podlévání. Když je maso měkké, vyndá se a omáčka