

Telecí líčka s omáčkou madeira

Zdeněk Pohlreich

Ingredience

- 1 kg telecích líček
- cibule — 200 g
- 200 g řapíkatého celeru
- mrkev — 200 g
- česnek — 20 g
- 1 l vína Madeira
- olej olivový
- máslo — 250 g
- 200 g rajčatového protlaku nebo drcených rajčat
- 3 l hovězího vývaru
- Snítka tymiánu a rozmarýnu

Postup

Telecí líčka opečeme po obou stranách na oleji a másle, na výpeku orestujeme zeleninu na barvu, přidáme protlak, bylinky a svažené víno. Zalijeme hovězím vývarem a vaříme na velmi mírném plamenu do měkka. Vhodnou přílohou je kaše či dušená kořenová zelenina.