

## OSSIBUCHI ALLA MILANESE (TELECÍ KLIŽKA PO MILÁNSKU)



### Suroviny

4 plátky telecí klišky

**250 g másla**

25 g mouky

půl litru telecího vývaru

**sklenice suchého bílého vína**

kůra z jednoho citronu

petrželová nať

stroužek česneku

1 cibule

**sůl**

pepř

Jeden z nejtýpických pokrmů města Milán. Chcete-li, aby se vám opravdu povedl, je třeba jej připravovat z telecí klišky mléčných plemen. Jídlo se zpravidla servíruje s dobrým milánským rizotem.  
**Recept pro 4 osoby.**

### Příprava:

Plátky masa na okrajích naříznete a zaprašte moukou. Ve velké pánvi je na másle na prudkém žáru osmahněte z obou stran dozlatova. Mezitím nechte na másle zesklivatět na jemno nakrájenou cibuli. Telecí klišku přelijte bílým vínem, přidejte cibuli a snižte žár. Podlívajte vývarem a vařte asi hodinu a půl. Citronovou kůru smíchejte s česnekem a petrželkou. Šťávu z vaření masa rozmixujte, přelijte s ní kousky masa, osolte a dochuťte směsí česneku, petrželky a citronové kůry (tzv. „gremolata“).



DRUHÉ CHODY



MASO



30' PŘÍPRAVA



120' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST