



## Крежко телешко с масло и сос

### Съставки

- 500 г телешко месо
- 100 г масло
- 0.5 връзка свежа мащерка
- 5 скилидки чесън
- 2 с.л. MAGGI® Течен бульон Телешки 160g
- 1 дафинов лист
- 1 щипка черен пипер
- 200 г грах
- 4 стръка копър
- 1 щипка сол
- 0.5 лимон
- 20 мл зехтин

### Указания

1. Първата стъпка от рецептата за крежко телешко с вкусен сос е нарязването на месото на тънки късове тип малки пържоли. Дебелината е като на стек аламинут или под 1 см. Нарезете чесъна и подгответе по-дълбок тиган.
2. В подходящ съд се слага маслото заедно с мащерката, чесъна и дафиновия лист. Когато маслото се разтопи, отгоре се подрежда телешкото месо. Запечатва се за около минута и се обръща.
3. Веднага след това се добавя MAGGI® Течен телешки бульон. Сега идва много важен момент, за да се насладите на наистина крежко месо е хубаво да го готвите около 5 минути. Но при положение, че не успеете да усетите кога да махнете ястието от котлона, ви съветвам да сложите капака и да задушите месото за 45 минути. Така ще получите богат сос и наистина разпадащо се при допир в приборите месо.
4. Приготвяне на свежо пюре от грах. В блендер сложете 200 грама грах от консерва, зехтина, копъра, чесъна и сока от лимона, и блендирайте до получаване на пюре.
5. Използвайте пюрето за основа на ястието. Разпределете го в подходяща чиния. Подредете готово месо. Соса, в който се готви телешкото се пасира, за да смесят идеално всички билки и вкусове. Полейте със соса. Ето и готовата рецепта за крежките телешки късчета със сос. За още свежест, може да поръсите със свежа рукола. Тя придава невероятен вкус на ястието. На това му казвам аз домашна вкусотия.

65 мин.

4

Въглехидрати

Энергия

Мазнини

Протеин