



Demi glace z telecích kostí

Ingredience

telecí kosti: 2 kg
cibule: 1 ks
mrkev: 1 ks
olej: 50 ml
stroužky česneku: 2 ks
rajčatový protlak: 1 PL
celý pepř: 4 ks
nové koření: 3 ks
červené víno: 200 ml
snítka tymiánu: 1 ks

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Telecí kosti zprudka opečeme pár minut v troubě. Zeleninu očistíme, nakrájíme nahrubo a v hrnci orestujeme na oleji. Přidáme kosti i s výpekem, koření a rajčatový protlak, zalijeme vínem a vodou (aby vše bylo ponořené) a vaříme při velmi mírné teplotě minimálně 6 hodin. Vývar scedíme, odebereme...

Demi glace - recept

Telecí kosti zprudka opečeme pár minut v troubě. Zeleninu očistíme, nakrájíme nahrubo a v hrnci orestujeme na oleji. Přidáme kosti i s výpekem, koření a rajčatový protlak, zalijeme vínem a vodou (aby vše bylo ponořené) a vaříme při velmi mírné teplotě minimálně 6 hodin. Vývar scedíme, odebereme zeleninu i kosti a zredukujeme, dokud nebude mít demi glace konzistenci husté omáčky. Demi glace můžeme skladovat týden v lednici, v mrazáku až několik měsíců.

Demi glace se používá zejména jako základ pro omáčky, které tak získají plnou masovou chuť.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí