

# Zapečená telecí panenka

## 4 porce

univerzální vysoký plech

### Maso:

4 steaky z telecí panenky, á cca 160 g

2 polévkové lžíce přepuštěného másla

3 čerstvé větvičky tymiánu

3 čerstvé větvičky rozmarýnu

pepř z mlýnku

sůl

### Topping:

70 g změkklého másla

3 plátky toastového chleba

1 svazek různých čerstvých bylinek

sůl

1 špetka kajenského pepře nebo chilli vločky

1–2 polévkové lžíce bílého portského vína

## Postup:

1. Maso krátce omyjte studenou vodou a osušte papírovou utěrkou. Na pánvi rozehřejte přepuštěné máslo a opečte filé.
2. Na univerzální vysoký plech umístěte větvičky bylinek. Maso opepřete, položte na bylinky a polijte máslem. Vařte podle uvedených údajů.
3. Měkké máslo vyšlehejte do bílé pěny. Toastový chléb nakrájejte na velmi malé kostičky. Bylinky nasekejte nahrubo a společně s kostkami toastového chleba přidejte k máslu. Ochutťe solí, kajenským pepřem a portským vínem.
4. Jakmile je dosaženo teploty středu, maso a pečicí sondu vyjměte z trouby.
5. Maso osolte. Topping ještě jednou ochutťe, rozdělte na 4 steaky a zapečte dozlatova, jak je uvedeno.

### Nastavení:

pečicí sonda

univerzální vysoký plech, výška 1

horní / dolní ohřev

140 °C

teplota středu 60 °C

### Zapečení:

univerzální vysoký plech, výška 2

velkoplošný gril

stupeň 3

doba grilování: 6–8 min

### Alternativní provedení:

univerzální vysoký plech, výška 1

horní / dolní ohřev

140 °C

doba pečení: 15–17 min

### Zapečení:

univerzální vysoký plech, výška 2

velkoplošný gril

stupeň 3

doba grilování: 6–8 min.