# Цюріхська нарізана телятина з вершковим рьошті

Рецепт від V-ZUG AT



| | |
|---|---|
| готування | 30 хв |
| Час готування | 45 хв |
| Порції | 4 |

Страва з давньою традицією: ніжні смужки телятини в оксамитовому грибному вершковому соусі, подані з золотистим вершковим рьошті. Класика з Цюриха, проста та незрівнянна.

## Картопляні деруни з маслом

600 г воскові картоплини

вода

трохи мелений мускатний горіх

¾ ч.л. сіль

трохи перець

трохи топлене масло

50 г масло, у пластівцях

## Цюріхська відбивна з телятини

трохи топлене масло

200 г гливи королівські, розрізаний навпіл, скибочками

½ ч.л. сіль

трохи перець

500 г філе телятини, смугами завширшки з палець

½ ч. л. сіль

2 шалот, дрібно нарізаний

1 дрібка цукор

1 дрібка сіль

50 мл біле вино

300 мл крем

1 - 2 ст. л. телячий соус-жу

трохи сіль

трохи перець

трохи топлене масло

1 зелена цибуля, по діагоналі тонкими кільцями

## Картопляні деруни з маслом

Покладіть картоплю в каструлю, залийте водою і доведіть до кипіння на високому вогні (рівень 9). Зменште до слабкого або середнього нагріву (рівень 3-4) і тушкуйте приблизно 15 хвилин, поки вони не будуть готові на дві третини і залишатимуться твердими в центрі. Злийте воду і залиште остигати. Очистьте картоплю, натріть її на тертці для рьості або на тертці з великими отворами, та приправте мускатним горіхом, сіллю і перцем. Розтопіть трохи топленого масла на антипригарній сковороді або сковороді для рьості на середньому вогні (рівень 6-7). Додайте картоплю, сформуйте круглий рьошті та готуйте приблизно 10 хвилин до золотистого кольору. Обережно переверніть рьості, злегка притисніть краї, щоб зберегти круглу форму. Готуйте ще 10 хвилин, поступово додаючи невеликі шматочки масла по краях, дозволяючи їм розтанути.

## Цюріхський шніцель з телятини

Розігрійте топлене масло на сковороді на сильному вогні (рівень 7-8). Обсмажуйте гриби до золотистого кольору, час від часу помішуючи, потім приправте сіллю та перцем. Вийміть і відкладіть. Приправте смужки телятини сіллю. Розігрійте трохи топленого масла на тій самій сковороді на сильному вогні (рівень 8). Швидко обсмажте м'ясо порціями з усіх боків, щоб воно підрум'янилося зовні, але залишилося рожевим всередині. Вийміть і відкладіть. Зменште нагрівання до середнього рівня (рівень 6), додайте шалот і обсмажуйте до прозорості, приправляючи цукром і сіллю. Влийте біле вино та уваріть наполовину. Додайте вершки та тушкуйте на слабкому або середньому вогні (рівень 4-5), доки трохи не зменшиться. Додайте телячий соус і трохи зменшіть. Поверніть м’ясо та гриби в сковороду, прогрійте та приправте сіллю і перцем. Подайте рьості та нарізану телятину на тарілках, посипте трохи зеленою цибулею.

## Поради

Використовуйте телячий окіст замість телячого філе. Використовуйте печериці або суміш грибів замість ерінгів.

## Аксесуари

Каструля з кришкою (20 см ø)

Сковорода з антипригарним покриттям (28 см ø)

Сковорода (28 см ø)

## Додаткова інформація

| | |
|---|---|
| Складено | 13.04.2026 |