

Plátky telecího masa s vaflemi z batátů

Celkový čas vaření **60 min.** 30 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na maso a omáčku:

1,5 kg	telecí svíčkové olej na smažení
50 g	másla
100 g	pšeničné mouky
100 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli</u>
1 l	telecího vývaru
5 g	kukuřičného škrobu
100 g	smetany ke šlehání, vyšlehané

Na vafle:

300 g	změkklého másla
300 g	vajec
200 g	pšeničné mouky
10 g	prášku do pečiva
100 ml	perlivé vody
100 g	nastrouhaného sýra gouda
100 g	čerstvě nastrouhaných batátů
100 g	čerstvě nastrouhané brokolice
5 g	soli
Dále:	
200 g	brusinkového džemu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Telecí plátky: maso nakrájejte na menší kousky. Orestujte na troše oleje na prudkém ohni 2–3 minuty, poté dejte stranou. Ztlumte teplotu a rozpustte máslo. Vmíchejte mouku a opékejte 1–2 minuty. Poté zalijte Kikkoman Sójovou omáčkou a promíchejte dohladka. Přidejte vývar a za občasného míchání vařte na mírném ohni cca 15 minut. Omáčku ohřívejte po částech a maso v ní nechte dojít 4–5 minut. Těsně před podáváním vmíchejte lžící vyšlehané smetany.

Krok 2

Máslo vyšlehejte do pěny. Poté zašlehavejte vejce jedno po druhém a po každém dobře promíchejte. Mouku smíchejte s práškem do pečiva, přidejte k vaječné směsi a přilijte perlivou vodu. Vše promíchejte do hladkého těsta. Nakonec vmíchejte nastrouhaný sýr gouda, batáty a brokolici. Osolte dle chuti.

Předehejte a lehce vymažte vaflovač ve tvaru srdce a vafle pečte 4–5 minut dozlatova.

Krok 3

Na každý talíř položte tři vaflová srdce, navrch dejte maso s omáčkou a doplňte lžičkou brusinkového džemu.