Telecí medailonky na zelenině

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

8 ks	malé telecí medailonky (nejlepší jsou ze špičky svíčkové)
	hrubě mletý pepř
1/2 ks	lilek
1/2 ks	zelená cuketa
1 ks	žlutá paprika
1 ks	červená paprika
1 ks	zelená paprika
1 ks	červená cibule
2 ks	rajče
4 lžíce	olivový olej
	máslo
	sůl
2 stružek	česnek
trochu	cibulová marmeláda
	čerstvé bylinky na ozdobu (např. rozmarýn, tymián...)

Postup přípravy

Maso omyjeme a osušíme a po obou stranách opepříme. Lilek a cuketu nakrájíme na plátky a osolíme je, aby pustily přebytečnou vodu. Poté tyto plátky omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostičky. Stejně tak nakrájíme i všechny očištěné papriky, oloupanou cibuli a rajčata. Nyní si v kastrolu na olivovém oleji spolu s máslem opečeme telecí medailonky – z každé strany po dobu zhruba 2 minut. Poté je vyjmeme, osolíme a necháme v teple (např. ve vyhřáté troubě) odpočívat. Do kastrolu po mase vhodíme nejprve pokrájenou cibuli, po chvíli lilek a cukety a na konec přihodíme i rajčata a nasekaný česnek. Za stálého míchání vše opékáme a dusíme asi 15 minut. (Zelenina musí být měkká, ale nesmí z ní být kaše! Šťáva ze zeleniny by se měla vyvařit a zelenina na závěr jemně opéct.) Hotovou opečenou zeleninu dáme na talíře, přendáme na ní odleželé horké

telecí medailonky a završíme troškou cibulové marmelády. Ozdobíme podle možností čerstvými bylinkami a ihned podáváme. Jako přílohu můžeme servírovat např. čerstvý chléb nebo pečivo.