Telecí závitky na červeném víně

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- telecí pečeně 650 g
- sůl a pepř 1 špetka
- smetana na vaření 70 ml
- rukola 60 g
- sušená rajčata 80 g
- mozzarella 120 g
- olej 40 ml
- **omáčka**
- mrkev 100 g
- petržel 100 g
- cibule 1 ks
- rajčatový protlak 60 g
- červené víno 200 ml
- vývar 200 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Postup:

Z masa odkrojíme cca 150g a zbylé nakrájíme na 4 plátky, naklepeme, osolíme a opepříme. 150g nakrájíme na kostičky, ve strojku rozsekáme a osolíme. Postupně přiléváme smetanu a vypracujeme hladkou hmotu, přendáme domísy.
Rukolu spaříme a nsekáme, rajčata nakrájíme na menší kousky a mozzarellu na kostky. Všechno přidáme k masové směsi, přisolíme, promícháme a necháme odležet v chladu. Náplň rozdělíme na plátky, stočíme s okraje sešpejlíme.

Zeleninu oloupeme a nakrájíme na kostky. Závitky opečeme na oleji, uchováme v teple. Do výpeku nasypeme zeleninu a 2 minuty restujeme. Přidáme protlak, osmahneme, zalijeme vínem a svaříme na polovinu. Přilijeme vývar a provaříme.
Základ omáčky nalijeme do pekáčku, přidáme orestované závitky. Pečeme na 170 asi 25 minut. Závitky vyndáme a základ necháme 10 minut v troubě zhoustnout. Přílohou je rýže.