

Telecí závitky s rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- telecí kýta 600 g
- sůl a pepř 1 ks
- rajče 4 ks
- černé olivy 50 g
- sušená rajčata 50 g
- ovčí sýr 200 g
- tymián a petrželka 2 snítka
- olivový olej 100 ml
- bílé víno 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Telecí maso nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme a opepříme.

Olivy a sušená rajčata nakrájíme nadrobno. Sýr nastrouháme do misky, petrželku a tymián nasekáme do sýra, přidáme olivy a rajčata. Směs naklademe na maso, stočíme do závitků a zajistíme párátky.

V hrnci rozejdeme olej a závitky opečeme. Podlijeme vínem a dusíme doměkka.

Rajčata rozkrojíme na čtvrtky, odstraníme semínka a tuhý střed. Dužinu pokrájíme na drobné kousky, přidáme k závitkům a dusíme. Podáváme s rýží.