

Roláda s pestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- řapikátý celer 1 ks
- cibule 1.2 ks
- čočka červená 50 g
- ocet 1.2 lžička
- olej 1 lžíce
- pesto 1 lžíce
- rajče 1 ks
- rajčatový protlak 1 lžíce
- telecí maso 1 ks
- vývar 300 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer a rajče nakrájíme nadrobno, cibuli posekáme a necháme ji zesklivatět na 1 lžici oleje. Přidáme rajský protlak a ocet, zalijeme částí vývaru a povaříme. Přisypeme čočku, celer a rajče, vaříme asi 20 minut; pak okořeníme. Opláchnutý řízek osušíme a naklepeme, potřeme pestem (koupíme hotové ve skleničce), srolujeme a spíchujeme párátkem. Roládu opečeme na oleji, zalijeme zbytkem vývaru a dusíme 20 minut. Podáváme s čočkou a zeleninou, pokrm ozdobíme zelenými bylinkami.

TIP:

Pro zjemnění můžeme do vývaru přidat asi 50 ml 12% smetany.

Poznámka:

v případě potřeby dochutíme solí a pepřem