

Telecí rolky s cuketou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Telecí maso 600 g
- Cuketa 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý černý pepř dle potřeby 1 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Tymián 1 špetka
- Cibule 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Sterilovaný zelený pepř 50 g
- Mletá paprika 2 lžíce
- Červené víno 150 ml
- Zeleninový vývar 500 ml

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Telecí maso očistíme a nakrájíme na plátky, které po obou stranách, naklepeme. Cuketu, papriku a jarní cibulky očistíme, opláchneme a nakrájíme na nudličky.

Plátky masa osolíme a opeříme. Poklademe je slaninou, nakrájenou zeleninou a přidáme tymián.

Potom plátky stočíme do roládek a upevníme je párátkem.

Cibuli oloupeme, nakrájíme najemno a osmahneme na oleji dozlatova. Přidáme telecí závitky a ze všech stran je zprudka opečeme. Postupně přidáme sterilovaný pepř a mletou papriku. Nakonec vše zalijeme červeným vínem.

Roládky krátce podusíme a podlijeme polovinou vývaru. Maso přiklopíme pokličkou a dusíme doměkka. Během dušení podle potřeby přilijeme zbylý vývar. Podáváme s vařenou rýží.