

Telecí roláda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

- telecí kýta 1 plátek
- máslo 1.8 ks
- vejce 4 ks
- okurky 2 ks
- šunka 4 plátek
- hladká mouka 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- kapie 1 ks
- vývar 1.2 hrnek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

plát masa naklepeme, osolíme a poklademe plátky šunky. na dvou lžících másla umícháme osolená vejce, roztřeme je na šunku, přidáme na nudličky nakrájené okurky a kapii. maso svineme v roládu, ovážeme pevně reznou nití, poprášíme moukou, vložíme na pekáč s rozehřátým máslem a z obou stran opečeme, zalijeme vývarem a v rozehřáté troubě pečeme asi 1 hodinu. z upečené rolády odstraníme nit a maso nakrájíme na silnější platky.