

Telecí roláda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- plát telecí kýty 1 ks
- máslo 125 g
- vejce 4 ks
- sladkokyselá okurka 2 ks
- šunka 4 plátek
- kapii 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- vývar 0.5 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, rozetřeme 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 po všech stranách zprudka opečeme. potom maso podlijeme vývarem a v horké troubě za občasného polévání vypečenou šťávou pečeme asi 1 hodinu. Z upečené rolády odstraníme nit a maso nakrájíme na silnější plátky.