

Telecí roláda s nádivkou a novými bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Telecí hrud' i s kostí 1.5 kg
- Starší rohlíky nakrájené na kostičky 5 ks
- Sůl dle chuti 1 lžička
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 2 špetka
- Máslo, rozpuštěné 50 g
- Malá vejce 2 ks
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Mladé kopřivové lístky 1 hrst
- Střední cibule, nakrájená nadrobno 2 ks
- Anglická slanina, nakrájená na nudličky 100 g
- Nové brambory 1 kg
- Hladká mouka 2 lžička
- Růžový pepř na ozdobení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1) Telecí hrudí vykostěte a upravte na pěkný plát, osolte a opepřete. 2) Rohlíky nejprve pěkně prosolte a propepřete. Máslo smíchejte se žloutky, smetanou a přidejte k pečivu. Potom opatrně přimíchejte z bílků ušlehaný sníh a jemně pokrájené kopřivy.

3) Nádivku rozprostřete na maso a zarolujte, důkladně svažte kuchyňským provázkem a roládu položte do pekáčku na cibuli a anglickou slaninu.

4) Mírně podlijte vodou a dejte péct do trouby vyhřáté na 160 °C asi na 2 hodiny. Maso by mělo být měkké, a ne vysušené.

- 5) Nové brambory důkladně očistěte a uvařte v osolené vodě doměkka. ☐☐
- 6) Roládu vyjměte z pekáče, dejte na prkénko a nechte ji před krájením asi 10 minut odpočinout. Postavte pekáč se šťávou na sporák, zaprašte moukou, rozmíchejte a podle potřeby ještě rozředte 200 ml vody nebo vývaru a 5 minut provařte. ☐☐
- 7) Roládu nakrájejte na plátky, doplňte vařenými bramborami a na talíři přelijte zahuštěnou šťávou.