

# Telecí hrud' zavinutá (Roláda)



Obtížnosť:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

**1278 kalorií , 1 g cukrů , 21 g tuků , 55 g bílkovin**

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/teleci-hrud-zavinuta-rolada>

## Príprava

Vykostenú hrud' rozrežeme na plocho a rozklepeme na plát, ktorý posolíme a posypeme koreninami. Na troške tuku krátko oprážime na kocky nakrájanú šunku, pridáme na plátky pokrájané hríby a rozšľahané vajíčka, urobíme hustejšiu praženicu. Rozklepané mäso natrieme plnkou, na ktorú pokladieme rezančeky uhorky. Potom hrud' zavinieme, zašijeme, alebo zopneme ihlami, opečieme na tuku po oboch stranách, podlejeme, chvíľu dusíme a potom pečieme asi 1 1/2 hodiny do červena. Mäso počas pečenia polievame rozriadenou šťavou. Odparenú šťavu poprášime múkou, oprážime, podlejeme a dôkladne prevaríme. Ku koncu môžeme do šťavy pridať za lyžicu jemne posekanej petržlenovej vňate.

## Ingredience

- 2 sterilizované okurky
- 200 g uzené šunky
- 1200 g vykoštěné telecí hrudi
- 100 g sádla
- 3 vejce
- 100 g na plátky nakrájených hříbků
- 1 lžíce hladké mouky
- sůl, pepř a drcený kmín podle chuti
- 1 lžíce čerstvé petrželové natě

## Kategorie

Obyčajný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnejší, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

### Tip k receptu

Mäso krájame na šikmé rezy a podávame bud' s opekanými zemiakmi, s teplým zemiakovým šalátom alebo s kašou. Rovnako môžeme plniť aj plat teľacieho mäsa zo stehna alebo pliecka.

