

# Telecí hrud' zavinutá (Roláda)



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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>

## Příprava

Vykostenú hrud' rozrežeme na plocho a rozklepeme na plát, ktorý posolíme a posypeme koreninami. Na troške tuku krátko opražíme na kocky nakrájanú šunku, pridáme na plátky pokrúpané hríby a rozšľahané vajíčka, urobíme hustejšiu praženicu. Rozklepané mäso natrieme plnkou, na ktorú pokladíme rezančeky uhorky. Potom hrud' zaviníme, 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 rozriedenou šťavou. Odparenú šťavu poprášime múkou, opožíme, podlejeme a dôkladne prevaríme. Ku koncu môžeme do šťavy pridať za lyžicu jemne posekanej petržlenovej vňate.



### Tip k receptu

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

## Ingredience

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

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

