

Telecí roláda plněná uzeným masem a vejci



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

1842 kalorií , **2 g** cukrů , **99 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-rolada-plnena-uzenym-masem-a-vejci>

Příprava

Mäso na plnku spojíme vajcom, postrúhanou žemľou a koreninami. Teľací plat osolíme, posýpeme struhaným syrom a natrieme zmesou posekaného mäsa. Posýpeme pokrúpanou červenou paprikou. Doprostreď plátu pokladíme natvrdo uvarené vajcia, ktorým sme zrezali konce, aby dobre priliehali k sebe. Vajcia môžeme pospájať špajľami, aby držali pohromade. Plát zviníme, zviažeme, alebo zašijeme a roládu opečieme na rozohriatej masť. Pridáme na kocky pokrúpanú slaninu a roládu dusíme domäkka, občas ju podlejeme. Šťavu necháme odpariť, tuk poprášime múkou, prudko opražíme, podlejeme a prevaríme. Špajle vyberieme a mäso pokrújame na plátky hrubé asi ako prst. Podávame s ryžou, opečenými zemiakmi a so šalátmi.



Tip k receptu

Na rozklepaný plát mäsa môžeme poukladať aj plátky vareného údeného bôčika, na bôčik položíme varené vajcia a pokrújame rovnako. K bôčiku môžeme pridať aj plátky sterilizovaných uhoriek.

Ingredience

- ✓ 800 g telecího mäsa z plecka (upraveného na plát)
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 50 g uzené slaniny
- ✓ 1-2 lžice hladké mouky
- ✓ Náplň: 200 g vareného uzeného mäsa (nadrobno posekaného)
- ✓ 200 g vepřového mäsa (nadrobno posekaného)
- ✓ sůl , pepř a sladká mletá paprika podle potřeby
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1-2 postrouhané housky
- ✓ 5-6 vajec uvařených natvrdo
- ✓ 100 g strouhaného uzeného sýra
- ✓ 1 červená paprika nadrobno posekaná

Kategorie

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

