

Telecí roláda s bylinkami a hráškem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1140 kalorií , **4 g** cukrů , **91 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-rolada-s-bylinkami-a-hraskem>

Příprava

Telecí maso nařizneme na plát, osolíme ho a opepříme z obou stran. Toastový chléb nakrájíme na kostičky a opečeme ho na sucho v pánvi. Zalijeme mlékem s vyšlehaným vejcem a necháme vsáknout. Přebytečnou tekutinu slijeme. Přidáme hrášek a nasekané bylinky. Pokud je směs příliš řídká, vmícháme strouhanku. Na telecí maso dáme náplň a zarolujeme. Zpevníme kuchyňskou nití. Opečeme na oleji na pánvi a poté pečeme 60 minut na 180 °C.

Ingredience

- ✓ 800 g telecí kotlety
- ✓ 100 ml plnotučného mléka
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička oregana
- ✓ 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 4 plátky toastového chleba
- ✓ 1 ks vejce
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 4 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1-4 lžíce strouhanky
- ✓ 1/2 hrnku hrášku
- ✓ 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

