

Telecí závitky s tvarohovou náplní

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

312 kalorií , 0 g cukrů , 21 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-zavitky-s-tvarohovou-naplni>

Příprava

Bazalku a šalotku omyjeme a nakrájíme co nejemněji. Tvaroh vymícháme s rajčatovým pyré a lehce osolíme. Přidáme bazalku a šalotku a dobře promícháme. Telecí řízky lehce naklepeme a pak je v rozpáleném oleji zprudka po obou stranách osmažíme.

Vyjmeme z pánve a necháme trochu vychladnout. Pak jednu stranu opeříme a potřeme ji tvarohovou náplní. Srolujeme do roládky a zajistíme párátkem. Všech šest roládek vyrovnáme do zapékací misky, podlijeme bílým vínem a dopékáme v troubě asi třičtvrtě hodiny. Podáváme se zeleninovým salátem.

Tip k receptu

Tvarohovou náplň neroztírejte až úplně do krajů, vytékala by totiž při rolování ven. Těsně před koncem pečení můžeme ještě na každý závitek položit plátek mozarely a nechat ho rozpustit.

Ingredience

- 6 plátků telecích řízků
- 150 g tučného tvarohu
- 70 ml rajčatového pyré
- 50 g šalotky
- špetka soli
- 6 listů čerstvé bazalky
- 250 ml bílého vína

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod