

Telecí závitky

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 telecí řízky
4 plátky šunky
4 vejce uvařená natvrdo
200 g žampionů
2 rajčata
400 g sterilovaného hrášku
sůl
pepř
50 g másla

Postup

Řízky lehce naklepeme, osolíme, opeříme a na každý dáme plátek šunky a jedno vejce. Řízky zavineme, převážeme nití a na rozpáleném másle opečeme po všech stranách do červena. Žampiony nakrájíme na větší kousky, přidáme spolu s nakrájenými rajčaty k řízkům, podlijeme vývarem z masoxu a dusíme do poloměkka. Před podáváním závitky v polovině nařízneme a klademe na mísu na ohřátý sterilovaný hrášek který omastíme syrovým máslem. Obložíme žampiony. Podáváme s rýží a kompotem.