

Karlovarská telecí roláda

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

800 g masa z telecí kýty

150 g šunky

5 lžic tuku

4 vejce

2 sladkokyselé okurky

sůl

vývar na podlití

lžící hladké mouky

Postup

Maso rozřízneme na plát, naklepeme, osolíme a poklademe plátky šunky. Na 2 až 3 lžících tuku umícháme osolená přidáme na nudličky nakrájenou okurku. Maso svineme v roládu, povážeme nití, vložíme na pekáč s rozpuštěným tukem a po všech stranách opečeme dozlatova. Roládu podlijeme vývarem a za občasného polévání vypečenou šťávou pečeme 1,25 hodiny. Šťávu zahustíme tukem smíchaným s moukou, osmahneme a rozšleháme. Podáváme s brambory a salátem.