

Teľacia rolka

Potrebuje

- - 700g teľacie mäso
- - 300g mladá žihľava
- - 6 trojuholníkov Karička
- - 1 mäsitá červená paprika
- - údená parenica
- - cesnak
- - olej
- - maslo
- - čierne kornie, soľ

Postup

Teľacie narežeme na 6 pekných plátkov. Naklepeme, osolíme a okoreníme ho. Každý plátok potrieme trochou roztlačeného cesnaku, naukladáme naň kúsok parenice, jeden trojuholníček Karičky, pár prúžkov nakrájanej červenej papriky a sparenú vychladnutú žihľavu. Mäso zrolujeme a koniec upevníme špajľou. Opekáme na silnejšom plameni na rozpustenom masle s olejom z každej strany asi minútu až dve a následne necháme asi 2 minúty prikryté odpočinúť. Podávame so zeleninou dusenou na masle.

Tento recept nám posielal: Michal zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 35 minút

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno