

Rychlá telecí roláda s chřestem a bramborovými rosti

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- telecí maso 600 g
- cukr krupice 2 lžíce
- brambory 6 ks
- pažitka 1 špetka
- Gurmánská hořčice Hellman 's 4 lžíce
- Hellmann's Majonéza 200 g
- citrón 1 ks
- olej 4 lžíce
- chřest 12 ks
- naložené kapari 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso rozklepeme na velké tenké pláty (o tloušťce zhruba 4 mm), osolíme, opeříme a potřeme Gurmánskou hořčicí Hellmann 's. Na pánvi rozežřejeme olej a maso, jeden plátek po druhém, z obou stran zprudka a velmi rychle opečeme (uvnitř musí zůstat syrové).

Poté ho okamžitě srolujeme do rolády a spícháme párátkem, aby se nerozbalilo. Před podáváním pak rolády vložíme na 5 minut do rozežřáté trouby dopéct.

Do velkého hrnce dáme vařit vodu, přidáme sůl, cukr a citrónovou šťávu. Chřest opláchneme, oloupeme, zbavíme suchých konců a uvaříme do poloměkka (asi 5 minut, záleží na tloušťce chřestu). Brambory oloupeme, na hrubo nastrouháme, osolíme a opepříme. Potom je naběračkou dáme na suchou rozehřátou teflonovou pánev a vytvarujeme střapatou placku. Pečeme z obou stran do zlatova a do křupava.

Na talíře naaranžujeme bramborové rösti, zešikma rozkrojené telecí rolády a horký chřest, který přelijeme omáčkou z Majonézy Light Hellmann´s smíchané s nasekanou pažitkou a kapar.