

Telecí ruličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- telecí maso 8 plátek
- šunka 4 plátek
- tvrdý sýr plátky 4 plátek
- sůl 1 špetka
- cibule 1 ks
- sójová omáčka 1 lžíce
- kečup 3 lžíce
- nasekaná petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Plátky masa naklepeme, osypeme, posypeme polovinou nasekané petrželky, poklademe půlkami plátků šunky a sýra, stočíme do ruliček, upevníme je jehlou nebo svážeme nití a celou opečeme na rozehřátém tuku. Přidáme nakolečka nakrájenou cibuli, osmahneme, přidáme sójovou omáčku, podlijeme trochou vody a dusíme pod pokličkou do měkka. Při dušení ruličky obracíme. Před dokončením přidáme kečup a sekanou petrželku.