

Telecí závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 2 lžíce
- telecí maso 4 plátek
- šunka 4 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- tvrdý sýr plátky 4 plátek
- česnek 1 stroužek
- Rajský protlak 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Telecí plátky naklepeme, na každý dáme plátek šunky a sýra a pevně zavineme. Spíchneme párátkem nebo zavážeme nití. Na rozehřátém másle zprudka po všech stranách opečeme. Přidáme na drobno nakrájenou cibuli a česnek, chvíli osmahneme, přimícháme protlak, podlijeme vývarem a dusíme do měkka.