

Rolovana teletina u umaku od gljiva



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** telećih šnicli
- **200 g** graška
- **100 g** šargarepe/mrkve
- **250 g** pršute
- **250 g** sira u listicima
- maslinovo ulje
- so
- biber
- mješavina suhih začina

Za umak:

- **100 g** maslaca
- **400 g** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **2 češnja** bijelog luka
- **300 ml** pavlaka za kuhanje
- mješavina začina
- so
- biber

Priprema

Teleće šnicle istuci kuhinjskim čekićem, začiniti, pouljiti i ostaviti da malo odstoje. Uzimati po jednu šniclu

stavljati list pršute, list sira, a zatim jednu kašiku mješavine graška i mrkve (mrkvu isjeci na kockice)- Mrkvu i grašak je potrebno predhodno prokuhane u slanoj vodi), zarolati i ako je potrebno pricvrstiti cackalicom. Postupak ponavljati dok sav materijal ne potrošimo. Ovako pripremljene telece rolnice umotati u alu-foliju, krajeve folije pricvrstiti i stavljati ih u predhodno ključalu vodu. Rolnice kuhati na jakoj temperaturi oko 15 minuta. Vatrostalnu zdjelu premazati maslacem i rolnicama odstraniti foliju i poredati ih, te nastaviti s pečenjem na 200 C dok ne dobiju zlatno žutu boju (zavisno od pecnice oko 10 minuta). Pripremamo umak, gljive ocistimo i sitno isjeckamo (najbolje ih je isitniti na blenderu). Na predhodno zagrijani maslac dodati sitno sjeckani luk, bijeli luk i gljive, zaciniti. Dinstati dok suvišna tecnost ne ispari, zatim dodati vrhnje za kuhanje i još 5 minuta kuhati. Gotove rolnice servirati uz prilog (u mom slucaju je to bila kuhana riža) i preliti umakom.

Savet