

Rolovana teletina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg telecega mesa
- 5 dl ulja
- 1 kašika zacina
- mleveni biber
- peršunov list
- zelena salata
- so

Priprema

Telece meso bez kostiju (šareno meso od buta), oprati, posoliti, premazati uljem i posuti zacinama. Zaviti ga u rolnu, uvezati čistim belim koncem, preliteri uljem i staviti u dobro zagrejanu rernu. Peci oko jedan čas, često prelivajući sokom u kome se teletina pece. Peceno iseci u rolat-šnite i preliteri sokom u kome se meso peklo. Garnirati barenim povrćem, i dekorisati peršunom i listovima zelene salate.