

Rolovana teletina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg teleceg 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 zacinima. Zaviti ga u rolnu, uvezati cistim belim koncem, preliti uljem i staviti u dobro zagrejanu rernu. Peci oko jedan cas, cesto prelivajuci sokom u kome se teletina pece. Peceno iseci u rolat-šnite i preliti sokom u kome se meso peklo. Garnirati barenim povrcem, i dekorisati peršunom i listovima zelene salate.