

Telece rolnice sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 telece šnicle (po 180 g)
- 2 kašicice rena
- 4 deblja parceta praške šunke
- 2 velika kisela krastavcica
- 3 glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- 3 kašike ulja
- 400 ml junece supe (instant)
- so
- biber
- gustin

Priprema

Meso oprati, osušiti, pobiberiti i premazati renom. Preko svake šnicle staviti komad praške šunke, kisele krastavcice iseci na štapice i staviti preko šunke.

Meso uviti u rolnice i krajeve pricvrstiti cackalicama. Luk i šargarepu ocistiti i iseci na komade. Rolnice ispržiti, pa porumene, pa onda dodati povrce i pržiti još malo. Preliti supom i na tihoj vatri kuvati poklopljeno oko 45 minuta.

Kada je gotovo, meso izvaditi iz šerpe i ostaviti na toplom. U sok od prženja mesa umešati gustin i zaciniti.

Vratiti meso u dobijeni sos i servirati po želji uz krompir pire.