

Teleće rolice



 Simple

Priprema:

- Tanko narezane teleće šnicle lagano istucite čekićem za meso i posolite ih.
- Pripremite nadjev od sira Grabancijaša, nasjeckanog češnjaka, sitno nasjeckanog vlasca i ružmarina, papra i soli.
- Prethodno pripremljene šnicle premažite sa nadjevom te ih zarolajte po dužoj strani. Zarolane rolice omotajte sa tanko narezanom slaninom. Svaku pojedinu omotanu rolicu povežite s kuhinjskim koncem kako bi rolice ostale kompaktne.
- Rolice kratko pecite na prethodno zagrijanom maslinovom ulju sve dok slanina ne bude hrskava.
- Vatru smanjite, a u tavu dodajte grančicu ružmarina i maslac te nastavite peći rolice na laganoj vatri otprilike desetak minuta. Da bi rolice ostale sočne, dok se peku dobro ih je prelijevati masnoćom iz tave.
- Kada su rolice pečene, izvadite ih iz tave i neka prekrivene stoje 5 minuta. Nakon toga rolice možete rezati na šnite a prije posluživanja uklonite kuhinjski konac. Rolice možete poslužiti uz Vaš najdraži prilog, a mi smo se odlučili za zlatno prženi krumpir.





