

Teleća rolada



 Jednostavan

Ovo je bila jedna probna rolada koju je naša draga Mirjana s bloga s bloga [Od slatkoga slade](#) napravila prije Božića, a nama se čini da je siječan pravo vrijeme za probati ovo jelo, umjesto prasetine, francuske i sarme... Jeste za?

Sastojci:

2 kg teleće potrbušine (flama)

Sastojci za punjenje:

350 – 400 g pileće jetre

1 glavica luka

4 režnja češnjaka

3 kriške kruha

oko 1,5 dl mlijeka

2 jaja

200 g šampinjona

100 g slanine

sol

papar

rezani peršin

dimljena slatka paprika

2 žlice konjaka

oko 5 žlica krušnih mrvica

Sastojci za prženje i pečenje:

ulje

Sastojci za prelijevanje:

oko 2 dl povrtnog temeljca

Svinjetinu malo izlupati batom i oblikovati veliki pravokutnik (ili 2 manja). Posoliti.

Za nadjev pileća jetra nožem „strugati,, te odstraniti i žilice.

Dodati sitno narezani luk i češnjak.

Sredinu kruha preliti mlijekom, ostaviti nekoliko minuta te iz kruha iscijediti mlijeko. Kruh dodati prethodnoj smjesi. Dodati narezane šampinjone i slaninu te navedene sastojke. Umiješati.

Meso napuniti nadjevom, uviti i vezati kuhinjskom špagom. Zagrijati ulje i pržiti roladu sa svih strana da dobije lijepu boju. Staviti u pećnicu zagrijanu na 200 °C i peći oko 90 minuta. Povremeno okrenuti i preliti temeljcem.

Roladu hladiti oko 20 minuta, narezati i poslužiti uz prilog i salatu po želji.



