

Roláda s houbami

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g mletého bůčku

2 cibule

250 g čerstvých hub

2 lžíce oleje

po 1 lžíci: strouhaná mrkev, petržel, celer, krájený pórek, strouhanka, sůl

kečup

sekaná petrželka.

Postup

V rozpáleném oleji osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme k ní strouhanou zeleninu, lžičku strouhanky, pokrájené a dobře očištěné houby a smažíme 5 minut. Umleté vepřové mírně přisolíme, opepříme, rozložíme na navlhčené prkénko ve vrstvě cca 1 cm. Maso pokryjeme houbovou nádivkou a mokrýma rukama stáčíme do rolády. Hotovou roládu obalíme v mouce, potřeme žloutkem rozšlehaným v mléce, vložíme do pekáče a upečeme. Upečenou roládu nakrájíme na plátky, pokapeme kečupem a posypeme petrželkou. Podáváme s bramborem.