

Pražská hovězí roláda

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

750 g zadního hovězího masa

sůl

pepř

30 g rostlinného tuku

75 g šunky

150 g vařené rýže

75 g mraženého hrášku

2 vejce

60 g rostlinného tuku

100 g cibule

4 dl vývaru

30 g hladké mouky

Postup

Z masa nakrájíme větší plát, rozklepeme, osolíme, opepříme. Na tuku orestujeme šunku nakrájenou na nudličky, stáhneme z ohně, přidáme rýži, hrášek, rozšlehané vejce se solí, promícháme a směsí potřeme plát masa. Zatočíme, ovážeme nití a opečeme ze všech stran na osmažené cibulce, dusíme doměkka. Roládu vyjmeme, šťávu vydusíme, zaprášíme moukou, zarestujeme, zalijeme vývarem, provaříme a šťávu přecedíme.