

Blanická roláda

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

750 g vepřové kýty

sůl

pepř

50 g hořčice

100 g měkkého salámu

250 g mletého vepřového masa

1 vejce

3 vejce natvrdo

60 g sádla

20 g hladké mouky

2,5 dl vody

Postup

Z masa rozkrojíme plát, naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí, poklademe plátky salámu, potřeme mletým masem promíchaném se syrovým vejcem, solí a pepřem, vložíme natvrdo uvařená vejce, plát svineme a převážeme nití. Pečeme na sádle za stálého podlévání vodou. Šťávu vyrestujeme, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, provaříme a přecedíme. Podáváme s bramborovým knedlíkem nebo brambory.