

Vepřová roláda s vejci

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vepřové kýty
6 natvrdo uvařených vajec
150 g salámu
sardelová pasta
1 cibule
sůl
pepř
kmín
olej
hladká mouka

Postup

Maso nakrojíme na plát. Naklepeme, potřeme sardelovou pastou, poklademe plátky salámu, přidáme celá nebo nasekaná vejce, zavineme a převážeme. Roládu poprášíme moukou a opečeme ze všech stran na oleji. Potom ji vložíme do pekáče, osolíme, posypeme kmínem a na kolečka nakrájenou cibulí, podlijeme vodou a pečeme do měkka.

Během pečení roládu poléváme vypečenou šťávou.