

Krůtí roláda

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1,5 kg krůtího masa (nejlépe plát z prsou)

Nádivka:

300 g bůčku

3 vejce

sůl

1 dcl mléka

1 šlehačka

100 g libovější anglické slaniny

200 g sterilovaných žampionů

Postup

Postup přípravy: Bůček jemně umeleme, přidáme celá vejce, sůl, mléko a šlehačku. Vše dobře promícháme, aby se hmota spojila. Do této směsi lehce vmícháme na kostičky nakrájenou slaninu a žampiony. Z nádivky vytvarujeme silnější váleček, položíme ho na plát krůtího masa a zavineme. Roládu ovážeme tenkým provázkem, osolíme a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 1,5 hodiny. Při pečení občas obrátíme a podlijeme. Nádivku můžeme též obalit anglickou slaninou. V tom případě ještě budeme potřebovat plátky anglické slaniny. Roládu můžeme posypat grilovacím kořením.

Jako příloha se podává brambor na různý způsob, bramborová kaše, knedlíky a zeleninový salát.