

Pivní roláda

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg krůtích prsou

0,5 l černého piva

600 g malých brambor

300 g mrkve

300 g pórků

0,5 l slepičího vývaru

sůl

pepř

olej

1 lžička cukru

1 lžíce citronové šťávy

Postup

Postup přípravy: Do plátu umytého a osušeného masa vetřeme sůl a pepř, stočíme do rolády a převážeme. Na pekáč dáme trochu oleje a maso ze všech stran opečeme. Podlejdeme 150 ml piva a 30 minut pomalu pečeme v troubě. Potom přidáme na čtvrtky nakrájené brambory, na kolečka nakrájený pórek a mrkev, poprášíme cukrem, zalejeme vývarem a pečeme dalších 60 minut. Potom teplotu v troubě zvýšíme a pečeme 15 minut za podlévání pivem. Maso a zeleninu vyjmeme, výpek povaříme, ochutíme šťávou, cukrem a kořením. Roládu nakrájíme na plátky a podáváme se šťávou a zeleninou.