Roláda z mletého bůčku ii.

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: cca 650-700 g libového bůčku
2 housky
trochu mléka
250 g obyč. eidamu v celku
lžička vegety (pokud lze bez glutamátu)
Náplň: 300 g kuřecích jater
150 g obyč. salámu (dietní apod.)
2 lžíce strouhanky
menší červená a žlutá paprika (nebo půlky velkých) petrželka (dávám dost!)
2 vejce
cibule
staročeské koření nebo dle chuti
sůl
alobal
olej
případně kousíček sádla

Postup

Postup přípravy: Bůček umeleme, vložíme do větší misky a přidáme vymačkané housky, které jsme před tím nakrájeli na kostičky a máčeli v mléce. Přidáme jemně nastrouhaný eidam, lžičku vegety a hmotu dobře propracujeme. Pak ji vložíme do mikrotenového sáčku a necháme v lednici odpočinout do druhého dne. Z alobalu odtrhneme dva kusy o délce cca 50 cm, které po delší straně spojíme (důkladně dvakrát - třikrát přehneme), vzniklou plochu vymežeme sádlem nebo olejem a rozprostřeme na ni mleté maso. Plochu poklademe kolečky salámu a pak vrstvou nádivky. Pomocí alobalu pěkně zarolujeme, alobal pevně na všech koncích stskneme, aby nevytékala šťáva. Pečeme na plechu podlité vodou cca hodinu (190 °C), pak alobal otevřeme a necháme dodělat kůrčičku. Roláda je výborná s bramborovou kaší, ale také studená s okurkou a chlebem. Nádivka: na tuku zpěníme cibuli a vložíme drobně pokrájená játra, orestujeme, pridáme na kostičky nakrájené papriky, dvě lžíce vody, strouhanku a koření. Do ne už horkých jater zamícháme vejce a petrželku, dle chuti dosolíme.