

Krůtí roláda ii.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

750 g krůtích prsou

100 g sušených švestek

špetka majoránky

100 g mandlových lupínků

špetka skořice

sůl

pepř

2 cibule

1 lžíce oleje

1 lžíce rajčatového protlaku

1 menší pórek

500 g mrkve

200 ml smetany

1 lžíce nakládaného zeleného pepře

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na plát, osolíme, okořeníme. Švestky nakrájíme, promícháme s lupínky, skořicí a majoránkou. Směs natřeme na plát masa. Stočíme roládu a pevně ji převážeme. V pekáči rozežřejeme olej a roládu opečeme. Potom ji obložíme na kolečka nakrájenou cibulí a protlakem, podlejeme vodou, osolíme, okořeníme a přikryté dusíme v troubě. Asi po 40 minutách přidáme k roládě nakrájenou zeleninu a odkryté dopečeme. Upečenou roládu vyjmeme, šťávu rozmixujeme, přidáme smetanu a redukujeme na přiměřenou hustotu. Osolíme.

Roládu krájíme na kolečka a podáváme s omáčkou.