

# Roláda z krůtích prsou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

50 g slaniny

600 g masa z krůtích prsou

0,5 sáčku mleté želatiny

sůl

2 vejce

200 ml smetany ke šlehání

kořenící směs na kuře

50 g uzeného jazyka, /šunkového salámu nebo šunky/

250 g mletého masa /hovězí a vepřové /

## Postup

1. Krůtí prsa prokrojíme na plát a lehce naklepeme.
2. Položíme je na díl alobalu, osolíme, okořeníme a mírně posypeme želatinou.
3. Mleté maso vložíme do mixéru, přidáme vejce, smetanu, sůl a koření a rozmixujeme.
4. Vmícháme na kostičky nakrájenou slaninu a šunku, směs rozetřeme na plát masa z krůtích prsou a stočíme do rolády. Dobře upevníme a v horké vodě při 80–85 stupních velmi zvolna vaříme asi 40–45 minut.
5. Pak zchladíme, odstraníme alobal a nakrájíme příčně na jednotlivé řezy. Doplníme ovocem a zeleninou.