

Trojbarevná roláda

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg hovězího masa zadního
500 g krůtího masa - prsa
500 g uzeného plecka nebo krkovice
sůl
pepř
tymián
olej
sklenka červeného vína

Postup

Hovězí maso rozložíme na vál a pomocí folie rozklepeme na 1 cm vysoký plát. Plát potřeme olejem, osolíme, opepříme a posypeme tymiánem. Roládu zabalíme a takto připravenou dáme odpočinout do lednice na 1 až 2 hodiny. Mezitím si připravíme krůtí prsa, které připravíme stejným způsobem jako hovězí maso. Poté hovězí plát vyndáme z lednice, rozložíme na vál poklademe krůtími prsy a nakonec přidáme uzené maso. Vše stočíme do rolády. Svážeme provázkem, potřeme olejem po celém povrchu a zprudka osmahneme. Podlijeme červeným vínem. Přiklopíme poklicí a pečeme na 200 stupňů asi hodinu a půl. Můžeme podávat s brambory nebo s bramborovou kaší.