

Mletá roláda

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřového plecka

vegeta

sůl

pepř

3 vejce

1 cibule

50 g sterilované kapi

1 dl mléka

sekaná petrželka

100 g šunky nebo měkkého salámu

olej

hořčice □ □

Postup

Maso umeleme, přidáme lžici vegety, sůl, pepř, mléko, promícháme a necháme asi hodinu uležet v lednici. Mezitím si připravíme náplň. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme šunku (salám) a zalijeme vejci, až se hmota srazí. Odleželé maso dáme na mokry igelit, vytvarujeme plát, potřeme hořčicí, poklademe náplní, posypeme kapií a petrželkou. Pomocí igelitu svineme do rolády, dobře uzavřeme a dáme na pomaštěný alobal, jehož konce dobře upevníme. Pečeme v troubě na pekáči, do kterého nalijeme asi 1 dl vody. Po upečení odstraníme alobal, necháme chvíli vypařit a krájíme. Můžeme též nechat úplně vychladnout a krájet na plátky na studenou mísu.