

Myslivecká roláda

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

25 dkg vepřového masa (kýta, plecko)

50 dkg hovězího zadního masa

5 dkg anglické slaniny

mletý pepř

sůl

Postup

Plát vepřového i hovězího masa naklepeme, osolíme a opepříme. Hovězí potřeme hořčicí, položíme na něj vepřové maso a pokryjeme plátky slaniny. Svineme do závinu, zavážeme nití a opečeme na rozehřátém sádle ze všech stran. Přeložíme i s tukem do pekáče, přidáme 1 nakrájenou cibulí, 2 nakrájené mrkve, 1 nakrájenou petržel, bobkový list, 10 kuliček pepře, několik kuliček jalovce. V troubě pečeme do měkka, podléváme horkou vodou a 1 dl bílého vína. Koření odstraníme, zeleninu rozmixujeme a šťávu dochutíme. Podáváme s rýží, brambory nebo bramborovými knedlíky.