



Vepřová roláda

Ingredience

vepřová pečeně: **450 g**
toustový chléb - plátky: **1 ks**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
parmazán: **1 PL**
žloutek: **1 ks**
sušené houby - hrst: **1 ks**
citrónová šťáva: **1 KL**
vlašské ořechy: **2 PL**
rozmarýn: **1 PL**
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Cibuli nakrájíme nadrobno, česnek na plátky. Na rozehřátém oleji necháme zesklivatět cibulku, poté přidáme česnek a houby, které jsme předem namočili...

Vepřová roláda - recept

Cibuli nakrájíme nadrobno, česnek na plátky. Na rozehrátém oleji necháme zesklivatět cibulku, poté přidáme česnek a houby, které jsme předem namočili **na 30 minut** do studené vody. Restujeme tak dlouho, dokud houby nezměkknou. Osolíme, opeříme a necháme vychladnout. Přidáme citrónovou šťávu, nadrobno nakrájený rozmarýn, ořechy, žlutky, parmazán a rozmixovaný toustový chléb.

Maso na roládu si nařízíme tak, abychom vytvořili tenký plát, který ještě rozklepeme do obdélníku. Maso osolíme, opeříme, potřeme připravenou náplní, zarolujeme a převážeme nití.

Na rozehrátém oleji opečeme zprudka maso, aby se ze všech stran zatáhlo. Roládu přemístíme do vyhřáté trouby a pečeme asi 50 minut na 190 °C. Jakmile je **vepřová roláda** hotová, vyjmeme z trouby a necháme před krájením asi 5 minut odpočinout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí