Hovězí roláda plněná masem s míchanými vejci

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: **4**

2398 kalorií , **1 g** cukrů , **122 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/hovezi-rolada-plnena-masem-s-michanymi-vejci

Příprava

Rozpálíme polovinu slaniny, zpěníme v ní cibuli a opečeme salám. Přimícháme vejce, okořeníme petrželkou, pepřem a osolíme. Na rozklepaný plát masa natřeme prochladlou míšeninu, stočíme, zavážeme nití, opečeme a dusíme za podlévání doměkka. Šťávu zaprášíme moukou. Můžeme ji též přibarvit paprikou. Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience

- 600 g hovězího masa
- 200 g uzeného masa
- 3 ks vajec
- 1 malá cibule
- 100 g slaniny
- 100 g sádla
- 2 lžíce hladké mouky
- troška petrželky
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Návštěva, Hlavní chod