

Husarská roláda



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 2

5345 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **266 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/husarska-rolada>

Příprava

Vepřový bůček vykostíme a rozřízneme tak, abychom dostali velký plát masa. Maso naklepeme, osolíme, opepříme, okmínujeme a dáme na chvíli do chladu. Zatím si připravíme náplň: mleté maso dáme do mísy, přidáme klobásu, kterou si nakrájíme na opravdu malé kostičky, cibuli a česnek, nasekané najemno, osolíme, přidáme sladkou papriku, kmín a pepř a dobře promícháme. Plát masa rozložíme a potřeme náplní. Zarolujeme do rolády a zpevníme nití. Celou roládu lehce osolíme, okmínujeme a potřeme olejem. Dáme do pekáčku, který jsme také vytřeli olejem a lehce podlijeme vodou. Zakrytý pekáček vložíme do trouby a pečeme na 200 stupňů Celsia asi hodinu, během pečení roládu poléváme vypečenou šťávou a je-li třeba mírně podléváme horkou vodou. Po hodině odklopíme a dopečeme dočervena. Hotovou roládu vyndáme z pekáče, výpek jemně zahustíme moukou a chvíli povaříme. Z rolády odstraníme nitě a podáváme buď s bramborovým knedlíkem a špenátem nebo opékaným bramborem a kyselou okurkou.

Ingredience

- ✓ 1 kg bůčku
- ✓ 300 g mletého masa (vepřového a hovězího)
- ✓ 1 ks domácí klobásy
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 2-3 lžičky soli
- ✓ 2 lžičky drceného kmínu
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 2 lžičky hladké mouky
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod



Tip k receptu

Studenou roládu, nakrájenou na velmi tenké plátky můžeme přidat jako součást do obložené mísy, je velice chutná i studená.

