

# Jehněčí roláda s hráškem



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

290 kalorií , 0 g cukrů , 14 g tuků , 29 g bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-rolada-s-hraskem>

## Příprava

Jehněčí maso upravíme na plát, na kostičky nakrájenou šunku orestujeme s cibulí na oleji, přidáme hrášek, nakrájené olivy a vejce. Dáme na maso, srolujeme a svážeme. Pečeme asi 40 minut na másle a rozmarýnu. Maso opatrně otáčíme a podléváme. Výborná příloha je čerstvý špenát s troškou česneku a bílého vína.

## Ingredience

- ✓ 500 g jehněčí kýty
- ✓ 150 g šunky
- ✓ 100 g hrášku
- ✓ 50 g čerstvých oliv
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 cibule
- ✓ olivový olej
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ rozmarýn

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod