

Krůtí roláda s uzenou náplní



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

1641 kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **231 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-rolada-s-uzenou-naplni>

Příprava

Krůtí prso seřízneme tak, abychom dostali co největší plát. Maso naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a posypeme najemno nasekaným libečkem. Uzené maso umeleme a navrstvíme na masový plát. Na uzené naklademe nudličky z červené papriky a nakonec vše pokryjeme plátky uzeného sýra. Opatrně zavineme do rolády a upevníme nití. Roládu navrchu osolíme, opepříme, posypeme kmínem a vložíme ji do olejem vylitého pekáče. Podlijeme trochou vody a dáme do trouby, vyhřáté na 220 stupňů. Pečeme asi hodinu, občas přelijeme výpekem a je-li třeba, podlijeme trošku vodou. Před koncem pečení do pekáče přidáme kousek másla na zjemnění šťávy a přes roládu dáme proužky anglické slaniny. Dopečeme doměkka, necháme chvíli v klidu a můžeme servírovat.



Tip k receptu

Podáváme s bramborovým knedlíkem a špenátem.

Ingredience

- ✓ 1 kg krůtího prsa
- ✓ 2-3 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ pár listů libečku
- ✓ 300 g uzeného masa
- ✓ 150 g uzeného sýra
- ✓ 1/2 červené papriky
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka kmínu
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1-2 lžíce másla
- ✓ 1-2 plátky anglické slaniny

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

