

Vepřová rolka s petrželkou a česnekem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

2570 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-rolka-s-petrzelkou-a-cesnekem>

Příprava

Maso nařzneme na plát, ten pak osolíme a opepříme. Zevnitř potřeme maso utřeným česnekem, hořčicí, posypeme petrželkou a zarolujeme. Mrkev a cibuli nakrájíme na větší kusy a dáme na dno pekáče. Maso pokmínujeme. Maso dáme na zeleninu a pečeme 45 minut na 200 °C přikryté poklicí a poté ještě 15 minut odkryté.

Ingredience

- ✓ 1 kg vepřové plece
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 kořenová petržel
- ✓ 100 g plnotučné hořčice
- ✓ 3 lžičky rozmarýnu
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 5 lžic petrželové natě

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Zkušený kuchař, Hlavní chod

