

# Vepřové roládky plněné párkem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 2

1126 kalorií , 0 g cukrů , 108 g tuků , 40 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-roladky-plnene-parkem>

## Příprava

Ostrým nožem vytvoříme do každého vepřového válečku hluboký zářez, kterým vytvoříme úzkou kapsu. Do ní vsuneme nožičku párku. Maso pak osolíme a opepříme čerstvě mletým pepřem 4 barev. Dáme rozpálit pánev a na ni nalijeme trochu olivového oleje a přidáme kousek másla. Maso opečeme ze všech stran, přendáme je do pekáčku a velmi mírně podlijeme. Pečeme je při 200°C cca 40 minut, z toho posledních 10 minut odkryté, aby získalo zlatou kůrčičku. Když jsou roládky upečené, necháme trochu zchladnout a pak je nakrájíme na plátky, které podáváme například s bramborovými medailemi, s vařeným bramborem, bramborovou kaší, opečenými brambory apod. Vhodný je i listový salát, okurkový salát či různý zeleninový salát.



## Ingredience

- ✓ 400 g vepřového masa - 2 válečky z kýty
- ✓ 2 párky
- ✓ sůl
- ✓ pepř barevný (čtyř barev)
- ✓ máslo na opečení masa
- ✓ olivový olej na opečení masa

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod