

Cikánská pečeně s paprikovou náplní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová pečeně 800 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Paprika 1 ks
- Cibule 2 ks
- Slanina 50 g
- Rajský protlak 2 lžíce
- Kečup 3 lžíce
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plát masa osolíme a opeříme. Papriku rozkrojíme na čtvrtky, odstraníme jádřince a nakrájíme. Oloupanou cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky. Vše smícháme s rajským protlakem, osolíme a opeříme. Náplň rozetřeme na plát masa a srolujeme. Pevně svážeme nití nebo motouzem. Roládu položíme na pekáč, potřeme olejem a dáme do vyhřáté trouby peci. Obracíme, aby se ze všech stran dobře opeklo, během pečení podléváme horkou vodou. Před dopečením potřeme roládu kečupem.