Vepřová roláda s nádivkou

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- vepřová kýta bez kosti 3 kg
- sůl a pepř 1 lžička
- červené víno 1 sklenice
- **nádivka**
- olivový olej 1 ks
- cibule 2 ks
- kuřecí játra 200 g
- mleté hovězí maso 200 g
- piniová jádra 75 g
- rozinky 100 g
- šalvěj čerstvá 0.5 svazek
- petrželka 1 svazek
- tymián 2 snítka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Kýtu rozřízneme jako knihu, aby se její plocha zvětšila. Ze všech strana ji důkladně osolíme, opepříme a dáme stranou.
Olej rozpálíme v pánvi s vyšším okrajem a pak na něm doměkka opečeme najemno nasekanou cibuli, přidáme nahrubo nasekaná játra a ze všech stran je opečemem přidáme i mleté maso a opékáme dohněda. Zároveň jej drtíme vařečkou, aby se rozpadlo. Když je maso opečené, vmícháme do pánve nasucho opražené piniové oříšky a rozinky, přidáme nasekanou šalvěj, petrželku a tymián. Vlijeme trochu vína, zahřejeme, dochutíme solí a pepřem, necháme zchladnout.

nádivku rozprostřeme na maso, zarolujeme ho, svážeme provázkem do rolády, potřeme olejem a dáme do pekáčku. Podlijeme vínem a při 160 pečeme 4 hodiny doměkka.