Vepřová roláda s olivovou nádovkou

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- ciabatta 1 ks
- jarní cibulka 2 ks
- petrželka 2 snítka
- olivy 150 g
- kapary 1 lžíce
- sterilované kapie 50 g
- vejce 1 ks
- vepřová panenka 600 g
- sůl a pepř 1 špetka
- olej 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ciabattu nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. Jarní cibulku a petrželku nakrájíme nadrobno. Olivy a kapary necháme důkladně okapat a přidáme do mísy společně s kapií.
Nakonec přidáme vejce a promícháme. Panenku podélně nařízneme na plát a naklepeme přes folii. Maso poklademe nádivkou, svineme do rolády a převážeme provázkem. Roládu osolíme a opepříme. Na pánvi rozpálíme olej a panenku ze všech stran opečeme. Přiklopíme a dusíme doměkka. Maso vyjmeme a uchováme v teple. Výpek zaprášíme moukou, orestujeme, podlijeme vodou nebo vývarem a 15 minut vaříme. Roládu podáváme se šťávou a těstovinami.