

TYČINKOVÁ VEPŘOVÁ ROLÁDA NA SHERRY

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřového masa 1 kg
- silných tyčinek 5 ks
- 1 dcl suchého sherry 1 dl
- 3 mrkve 3 ks
- celeru 500 g
- cibule 2 ks
- pikantní slaniny 15 g
- vejce 1 ks
- mléko 1 dl
- dijónská hořtice 1 lžíce
- zelené bylinky 2 ks
- vývar 300 ml
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve namočíme nalámané tyčinky do rozšlehaného vajíčka s mlékem, minimálně na 2 hodiny, nejlépe přes noc, aby hodně nasákly.

Na oleji zpěníme jednu cibuli s polovinou slaniny a přidáme na malé kostičky nakrájenou mrkev a asi 5 minut restujeme. Osolíme a přimícháme posekané bylinky. Do zchladlé směsi zapravíme namočené tyčinky.

Maso naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme dijónskou hořčicí. Poklademe směsí, zavineme a pevně sepneme provázkem.

Na pánvi rozpálíme olej a roládu ze všech stran opečeme do hněda. Poté ji přendáme i s výpekem do pekáče, do kterého jsme před tím dali nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a zbytek slaniny.

Podlijeme vývarem, já přidala ještě kosti, osolíme a asi 40 minut dusíme přiklopené v troubě. Pak odkryjeme a dopékáme ještě asi 30 minut.

Maso vyjmeme, přilijeme sherry, necháme trochu odpařit a poté nahrubo rozmixujeme.