

Houbovou nádivkou plněná srnčí roláda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jelení kýta 600 g
- anglická slanina 150 g
- houby 50 g
- máslo 30 g
- smetana 60 ml
- červené víno 5 lžíce
- olej 3 lžíce
- petrželka nasekaná 1 lžíce
- tvrdý rohlík 2 ks
- žloutek 2 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kýtu nakrájíme na plátky, tak asi na 8 stejných kusů, po obvodu je ještě nařízneme a po obou stranách zlehka naklepeme
2. Maso osolíme a okořeníme pepřem, na kostičky nakrájené rohlíky přelijeme smetanou
3. Část slaniny nakrájíme na kostičky, opečeme na pánvi, přidáme na nakrájené houby, podusíme je a jen trochu osolíme
4. Žloutky vyšleháme s máslem, zlehka vmícháme namočené rohlíky, zchladlou houbovou směs,

nadrobno nasekanou petrželku, směs dochutíme solí a případně i pepřem

5. Plátky masa potřeme připravenou směsí, stočíme je do závitků a obalíme plátky slaniny, zajistíme párátky nebo grilovacími jehlami, případně nití

6. Pokrájenou cibuli zprudka orestujeme na rozpáleném oleji, závitky ze všech stran opečeme a podlijeme je červeným vínem, dusíme doměkka

7. Nakonec do šťávy vmícháme smetanu, chvíli povaříme a případně ji můžeme přecedit