

# Krůtí rolka na zeleninovém lůžku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- grilovací koření 2 lžíce
- sušený česnek 1 lžíce
- pórek 1 ks
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- bílá paprika 2 ks
- česnek 1 stroužek
- bobkový list 3 ks
- krůtí stehna 800 g
- koření na pečení kuřete 2 lžíce
- cibule 2 ks
- máslo na smažení 1 lžíce
- čerstvý rozmarýn 4 snítky
- párek 4 ks
- uzený sýr 2 plátek
- červená paprika 1 ks
- vejce 2 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

S přípravou masa začneme večer. Krůtí maso omyjeme, osušíme, prokrojíme a rozložíme, abychom

získali co největší plát masa. Plát masa posypeme kořením na pečené kuře. Maso svineme do roládky a zabalené do folie uložíme do chladničky.

Druhý den si na másle osmažíme osolenou polovinu jedné cibule, přidáme oranžovou nebo červenou papriku nakrájenou na nudličky a 3 lžíce nakrájeného póru. Orestujeme, zalijeme rozšlehanými osolenými vejci a necháme srazit a vychladnout.

Krútí maso rozložíme, posypeme nasekaným česnekem, potřeme hořčicí, na to položíme omeletu, na ni dáme dva větší plátky uzeného sýra a párky na šířku rolky. Použijeme jeden delší párek, případně položíme dva kratší vedle sebe. Roládu trochu stočíme, abychom schovali párky, poté přidáme další párek (párečky) a stočíme do pevné rolky. Převážeme kuchyňským motouzkem, aby se nám krútí roláda během pečení nerozevřela. Do pekáče vlijeme asi 1 cm vody. Cibule rozčtvrtíme, nakrájíme na nudličky a přidáme do pekáče. Na to položíme krútí rolku. Poprášíme sušeným česnekem a celé i s cibulí a grilovacím kořením. dáme péct do předehřáté trouby. Krútí rolku pečeme při vyšší teplotě asi 50 minut.

Mezitím si nakrájíme na proužky zbylý párek a papriky. Potom dáme pod otočenou rolku nakrájenou zeleninu, 3 bobkové listy a ještě přihodíme asi 4 snítky čerstvého rozmarýnu. Rolku jemně poprášíme grilovacím kořením a dopékáme asi 20 - 30 minut.

Krútí rolku na zeleninovém lůžku můžeme podávat s bramborovou kaší nebo vařeným bramborem.