

Jehněčí roláda se špenátovou náplní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- olej 2 lžíce
- vzkoštěné jehněčí hrudí 500 g
- máslo 30 g
- česnek 2 stroužek
- mražený špenát 300 g
- smetana ke šlehání 1 dl

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Necháme si rozmrazit špenát a mezitím oloupeme česnek a cibuli, které následně najmeno nasekáme. Cibuli s česnekem osmahneme na rozpáleném tuku dorůžova. Smícháme se špenátem, osolíme a opepříme. Můžeme přidat vegetu podle chuti.

Vykoštěné a odblaněné hrudí potřeme pepřem a solí. 2/3 špenátové směsi vložíme na maso, které pak zavineme jako roládu a převážeme provázkem. Roládu pečeme na pekáči s olejem v předehřáté troubě na 200 stupňů Celsia. Pečení trvá zhruba hodinu a půl. Při pečení musíme maso podlévat vodou a šťávou, která se z masa vysmažila.

Když je maso upečené, vyjmeme roládu z trouby, odstraníme nit a asi 10 minut necháme

vychladnout. Procedíme omáčku, která se nám v pekáči vytvořila, smícháme ji se zbylým špenátem a smetanou. Vzniklou směs dochutíme dle potřeby solí, nebo vegetou a ještě několik minut samostatně povaříme.

Maso podáváme na horkých talířích (můžeme je nechat ohřát ve chladnoucí troubě) s vařenými brambory politými onou skvělou omáčkou.

Poznámka:

dle chuti sůl, pepř a vegeta