

Krůtí roláda s pomerančovým máslem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 9

- Krůtí prso v celku o hmotnosti 1.6 kg
- Mořská sůl 1 lžička
- Čerstvě mletý pepř 1 špetka
- Cibule, pokrájená nadrobno 1 ks
- Čerstvá pomerančová šťáva 150 ml
- Drůbeží vývar 150 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Pomeranč (dílky bez tenké slupky) 1 ks
- **Na pomerančové máslo**
- Máslo, změkklé 150 g
- Jemně nastrouhaná kůra z pomeranče 1 lžíce
- Nasekané šalvějové lístky 2 lžíce
- Česnek, drcený 2 stroužek
- Mořská sůl 1 špetka
- Čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

1) Troubu předehřejte na 200 °C. Dobře promíchejte všechny přísady na pomerančové máslo. Krůtí prso prořízněte ze strany, ale

nedokrojte a rozevřete jako knihu (stranou, kde byla kůže, dolů). Přes plastový sáček ho rozklepejte na plát o síle 2–3 cm, osolte, opepřete a potřete asi dvěma třetinami pomerančového másla. Sviňte, zajistěte provázkem a zvenku potřete zbytkem másla.

2) Do pekáčku dejte cibuli a na ni položte krutí roládu. Přiklopte nebo zakryjte alobalem a dejte péct do trouby; podle potřeby podlévejte pomerančovou šťávou a vývarem. Po 40 minutách odklopte a za občasného přelévání vypečenou šťávou nechte dalších zhruba 30 minut zezlátnout. Roládu vyjměte a nechte na prkénku odpočinout.

3) Do výpeku vmíchejte mouku, zalijte zbytkem vývaru a pomerančové šťávy a přiveďte k varu. Podle chuti osolte a opepřete, případně rozředte vodou. Vařte společně 10–20 minut. Pokud chcete, šťávu můžete nyní propasírovat. Vložte do ní dílky pomeranče zbavené bílé blanky a ještě minutu povařte. Přelévejte přes plátky rolády, podávejte nejlépe s bramborovou kaší.