

Dvoubarevná masová roláda s kukuřicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí zadní 400 g
- vepřová kýta 300 g
- sterilizovaná kukuřice 150 g
- olej 40 ml
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Očištěné hovězí i vepřové maso rozkrojíme na plát, každý dobře naklepeme
2. Hovězí maso potřeme oloupanými, se solí utřenými, stroužky česneku, opepříme a pokapeme polovinou oleje
3. Na ochucené hovězí maso položíme plát vepřového, posypeme okapanou sterilovanou kukuřicí, pevně stočíme, ovážeme provázkem a opečeme na zbylém rozehřátém oleji
4. Opečenou roládu přendáme do pekáčku, podlijeme trochou vody, vložíme do vyhřáté trouby na 160 °C a pečeme doměkka (asi 30 minut) podle potřeby za občasného podlévání vodou
5. Upečenou roládu zbavíme provázku, nakrájíme na plátky, rozdělíme na nahláté talíře a servírujeme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.