

Vepřová roláda na pivě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 100 g
- bujón 1 kostka
- cibule 1 ks
- hořčice 2 lžíce
- klobása 2 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- pivo 2 dl
- vepřové maso 750 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plát masa zakryjeme mikrotenovou fólií a rozklepeme.

Osolíme, opepříme, lehce posypeme tymiánem a potřeme hořčicí. Na střed položíme klobásy a plát srolujeme do rolády, kterou nakonec obalíme plátky slaniny a svážeme provázkem.

Roládu vložíme do pekáčku s nahrubo nakrájenou cibulí, podlijeme 1 dl vývaru z bujonu a 1 dl piva. Přikryjeme alobalem a pečeme v troubě vyhřáté na 160°C asi 90 minut. Během pečení kontrolujeme a podléváme vývarem.

Sejmeme alobal, zvýšíme teplotu na 170°C a dopékáme ještě 30 minut.

Roládu vyjmeme, šťávu slijeme do kastrolu a dle potřeby dolijeme vývarem. Přivedeme k varu a zahustíme moukou rozmíchanou v troše vody. Ještě alespoň 10 minut povaříme.

