Tatarská roláda

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní 400 g
- sterilizované okurkové řezy 200 g
- sterilizované cibulky 200 g
- křen 40 g
- žloutek 4 ks
- olej 4 lžička
- citrónová šťáva 4 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné, omyté maso naškrábeme nebo umeleme na masovém strojku, okořeníme
2. Přidáme jemně nastrouhaný křen, žloutky i olej a směs dobře promícháme
3. Hmotu rozetřeme na pergamenový papír, zakápneme citrónovou šťávou a plát poklademe jemně pokrájenými cibulkami a okurkovými řezy
4. Papír srolujeme do tvaru rolády, necháme v lednici asi 1 hodinu uležet
5. Roládu servírujeme nakrájenou na plátky, zdobené petrželkou.