

Klatovská roláda s krocana

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krocana 1.4 ks
- vejce 2 ks
- mleté maso 250 g
- máslo 100 g
- polohrubá mouka 3 lžíce
- mléko 1 dl

Doba přípravy: 4 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve si připravíme náplň do rolády; mleté maso promícháme s 1 ks vejcem, mlékem a moukou, dochutíme pepřem, muškátovým květem a solí, vše dobře promícháme
2. Maso vykostíme, opereme a rozřízneme na jeden celistvý plát, který naklepeme, osolíme a pak potřeme připravenou masovou náplní
3. Druhé vejce uvaříme natvrdo, oloupané nakrájíme na kostičky, ty rozprostřeme na náplň
4. Plát masa zarolujeme, převážeme tenkým provázkem, aby se roláda při pečení držela tvar, vložíme ji na pekáč
5. Maso osolíme, potřeme máslem a dáme péci do trouby vyhřáté na 200 °C, při pečení roládu občas podléváme horkou vodou a přeléváme šťávou z výpeku
6. Z upečené rolády odstraníme provázek, nakrájíme ji na plátky a můžeme servírovat.

Poznámka:

s krocana použijeme nejlépe prsa, s kterých se dá dobře udělat velký plát. mleté maso namícháme 1:1 vepřové a hovězí