ROLKA ZE PSTRUHA SE SUŠENOU ŠUNKOU, BYLINKAMI, ŠALOTKOU A SHERRY VINAIGRET OMÁČKOU

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- pstruh 4 ks
- sušená šunka 4 plátek
- petrželka 1 lžíce
- libeček 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Šalotkové pyré**
- cibule 350 g
- rozmarýn 5 g
- tymián 5 g
- bílé víno 1 dl
- vinný ocet 2 dl
- smetana 2 dl
- mléko 1.5 dl
- máslo 100 g
- **Suroviny na cherry vinaigret omáčku**
- cherry bílé 2 dl
- cherry ocet 1 dl
- máslo 120 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rolka ze pstruha se sušenou šunkou, bylinkami, šalotkou a sherry vinaigret omáčkou
Pstruha vyfiletujeme. Na každé filé dáme plátek šunky a sekané bylinky. Ochutíme solí a pepřem. Potravinářskou folií utáhneme závitky, které vkládáme do vařícího zeleninového vývaru. Necháme deset minut dojít, rozbalíme z fólie a ihned podáváme.

Šalotkové pyré
Na másle orestujeme nakrájenou šalotku. Zastříkneme vínem, octem a odvaříme. Vložíme bylinky zavázané do vlákna a přidáme mléko a smetanu. Osolíme a dusíme, dokud nebude cibule měkká. Umixujeme a přidáme oříšek másla na zjemnění.

Vinaigret omáčku
Víno, ocet, špetku soli a pepře přivedeme k varu a svaříme na třetinu. Do základu po kouscích zašleháváme studené máslo a vymícháme máslovou omáčku.