

Sausage rolls z vepřového masa s karamelizovaným jablkem a tymiánem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- máslo 10 g
- olivový olej 3 lžíce
- zelená jabka 2 ks
- tmavý cukr 1 lžíce
- šalotka 4 ks
- česnek 2 stroužek
- tymián 3 lžíce
- hladkolistá petržel 1 lžíce
- libové vepřové maso 500 g
- listové těsto 1 ks
- žloutek 1 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Předehejte troubu na 220 °C.

2

Na pánvi rozehejte máslo a 1 lžíci olivového oleje, přidejte jablka a opékejte asi 4 minuty, než se začnou zbarvovat. Poprašte cukrem. Smažte ještě 10 minut, než směs začne karamelizovat. Mírně osolte, nechte vychladnout.

3

Na jiné pánvi rozehejte zbylý olej, přidejte šalotky a česnek, smažte 5 minut. Přimíchejte tymián a petržel. Nechte vychladnout.

4

Smíchejte vepřové, jablka a šalotkovou směs. Osolte a opepřete podle chuti.

5

Rozložte nebo rozválejte těsto na obdélník na mírně pomoučené pracovní ploše. Naneste na ni jako váleček polovinu masové směsi podél jedné dlouhé strany tak, aby zbyl asi 1cm volný okraj. Okraj potřete vejcem a těsto stáchejte velmi těsně podél masa. Když je zabalené, podélně ho odřízněte. Vzniklý válec překrojte na 4 kousky a dejte je na plech vyložený pečicím papírem. Stejně pokračujte se zbylou, odkrojenou částí těsta a druhou polovinou masa. Hotové sausage rolls na plechu potřete vejcem a mírně posypte tymiánem.

6

Pečte dozlatova asi 15-20 minut.

7

Podávejte horké s tomatovým chutney nebo dobrým kečupem a nezapomeňte na studené pivo!

Poznámka:

zelená jablka (třeba Granny Smith) pokrájená na 1cm kostičky
listové těsto - jeden plát