

Pikantní zvěřinová roláda v tlakovém hrnci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- plnotučná hořtice 1 lžíce
- jabko 1 ks
- srnčí hřbet 500 g
- wolcestrová omáčka 1 lžíce
- koření na divočinu 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- máslo 1 plátek
- uzená slanina 200 g
- masox 1.2 kostka
- rybízová marmeláda 1 lžíce
- dušená šunka 12 plátek
- voda 2 dl
- sušené brusinky 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- citrónová kůra 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze srnčího hřbetu odstraníme tuk a blanky, opláchneme ho, osušíme a nařízneme do tvaru placky.

Přes potravinářskou folii rovnoměrně rozklepeme do stran. Pomažeme olejem, posypeme kořením Divočina, srolujeme, zabalíme do alobalu a nejlépe přes noc dáme do ledničky uležet.

Po odležení maso vyndáme z alobalu a na pracovní desce plát rozvineme. Slaninu si nakrájíme na drobnější kostičky, dáme do zlatavé barvy osmažit a odložíme bokem.

Jablko oloupeme, zbavíme jadřince a nakrájíme na větší kostky. Citron důkladně umyjeme a z poloviny nastrouháme kůru.

Plát masa mírně osolíme, opeříme, potřeme slabou vrstvou rybízové marmelády a hořčice, posypeme brusinkami a částí osmažené slaniny a poklademe plátky šunky. Potom plát masa zavineme do rolády, dobře zajistíme motouzem a necháme na tuku z osmažené slaniny ze všech stran zatáhnout.

Podlijeme 2dl vody, rozdrobíme masox, přidáme worcester, nakrájené jablko, zbytek marmelády a hořčice, trošku osmažené slaniny, citronovou kůru, hrnec uzavřeme tlakovou poklicí a pod tlakem na mírném plameni od doby varu děláme 20minut.

Poté hrnec odstavíme, ochladíme, otevřeme, maso vyndáme a odložíme bokem do tepla a šťávu ponorným mixérem rozmixujeme. Podle své chuti dochutíme, přidáme plátek másla na zjemnění a prohřejeme. Z rolády odstraníme motouz, nařežeme na úhledné plátky a můžeme servírovat přelité šťávou a posypané zbylou osmaženou slaninou.

Jako příloha k pikantní zvěřinové roládě v tlakovém hrnci se hodí osmažený brambor, jsou dobré i máslové, bylinkové noky.