Krůtí roláda se žampiony

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 750 g
- Žampiony 150 g
- Šunka 50 g
- Cibule 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 balení
- Hladká mouka dle potřeby 1 lžíce
- Kousek másla 1 lžíce
- Hořčice 2 lžička
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Rajča 1 ks
- Drůbeží vývar 1 hrnek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa rozkrojíme na plát, naklepeme, potřeme hořčicí, osolíme a opepříme.

Na pánvi rozpustíme máslo a osmahneme cibuli. Přidáme šunku, žampiony a podusíme. Ochutíme

podravkou. Směs rozetřeme na připravený plát. Poklademe nakrájeným rajčetem.

Srolujeme, převážeme nití a osolíme. Roládu dáme do pekáče, podlijeme vývarem a pečeme při 180°C asi 1,5 hodiny. Vypečenou šťávu zahustíme šlehačkou smíchanou s moukou.