Středomořská roláda

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 750 g
- Slanina 150 g
- Máslo 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Čerstvý špenát 200 g
- Bílé víno 60 ml
- Jarní cibulka 4 ks
- Sýr feta 200 g
- Sušená rajčata 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Čerstvé tymiánové lístky 1 lžíce
- **KRUSTA**
- Dijonská hořčice 60 ml
- Česnek 1 stroužek
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Čerstvé oregano 1 lžíce
- Tymián 1 lžíce

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kýtu omyjte, osušte a ostrým nožem nadvakrát nařízněte ,,do knihy", abyste získali z masa co největší plochu. Nejprve veďte řez zprava doleva - asi ve třetině tloušťky masa odshora - ovšem nedořezávejte, pak veďte řez zleva doprava v druhé třetině - opět nedořezávejte. Maso ,,rozevřete" a ještě zlehka naklepejte.

Slaninu nechte v pánvi nasucho pustit tuk, pak přidejte máslo a česnek a chvíli opékejte. Do pánve vsypte špenát a nechte jej zavadnout. Přilijte víno a chvíli povařte, aby se odpařil alkohol. Odstavte, nechte zchladnout.

Poté ke špenátové směsi přidejte jarní cibulky, nadrobený sýr feta, sušená rajčata a tymián. Směs podle chuti osolte a opepřete. Z obou stran osolte i maso. Pak k jedné z dalších stran masa nakladťe směs a maso stočte do rolády. Svažte kuchyňským provázkem.

Smíchejte přísady na krustu, směsí potřete roládu. Dejte jí do pekáčku, podlijte vodou a pečte v troubě předehřáté na 180°C asi 1 hodinu.