

Vepřová roláda plněná masovošalvějovou nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová kýta bez kosti 3 kg
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Suché červené víno 1 sklenice
- **NÁDIVKA**
- Olej dle potřeby 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Kuřecí játra 200 g
- Mleté hovězí maso 200 g
- Piniové ořechy 75 g
- Rozinky 100 g
- Šalvěj 0.5 svazek
- Petrželka 1 svazek
- Tymián 4 snítka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kýtu omyjte, osušte a rozřízněte ji jako knihu, aby se její plocha zvětšila. Ze všech stran ji důkladně osolte a opepřete a dejte stranou. Olej rozpalte v pánvi s vyšším okrajem a pak na něm doměkka opečte cibuli, přidejte játra a ze všech stran je opečte, pak přidejte i mleté maso a opékejte ho dohněda a zároveň jej vařečkou drťte, aby se rozpadlo na co nejmenší kousky. Když je maso opečené, vmíchejte do pánve i opražené oříšky a rozinky, přidejte nasekanou šalvěj, petrželku a tymián, vlijte trochu vína, zahřejte a dochuťte solí a pepřem. Poté nechte zchladnout.

Nádivku rozprostřete na maso, zarolujte ho, svažte potravinářským provázkem do úhledné rolády, potřete ji olejem a dejte do pekáčku (na mřížku). Podlijte vínem a při 160 °C pečte 4 hodiny doměkka.