

Rybí rolka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- filé 4 plátek
- pórek 1 ks
- mrkev 2 ks
- brambory 500 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev i pórek očistíme a nakrájíme na stejně dlouhé nudličky. Rozmražené filety podélně rozřízneme na polovinu. Vzniknou nám tak tenčí plátky, které se dají lehce zatočit.

Na střed plátku položíme připravenou zeleninu a zabalíme. K ovázání závitku použijeme obvaz - maso tak dobře drží tvar (můžeme použít i provázek). Takto připravené závitky vaříme na páře do změknutí asi 15 minut.

Bramborové hvězdičky vyrobíme z očištěných a oloupaných brambor, které nakrájíme na 1 cm široké plátky. Poté z jednotlivých plátků pomocí vánočních tvořítek na cukroví vykrojíme hvězdičky a uvaříme je (můžeme zvolit i jiné tvary podle fantazie, například zvířátka).