

Vepřová roláda s bramborovými nočky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- krkovice 1.5 kg
- kořenová zelenina 500 g
- smetana 12% 200 ml
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- hořčice 1 ks
- cibule 1 ks
- okurka 1 ks
- brambory 500 g
- vejce 1 ks
- rozpuštěné máslo 2 lžíce
- podle potřeby polohrubá mouka 1 ks

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Krkovici nařezeme na plátky, ale nedokrojíme do konce. Maso si nasolíme i v otvorech, opepříme, potřeme hořčicí a do otvorů vkládáme na plátky nakrájenou cibuli a okurky. Roládu zavážeme důkladně provázkem, aby nám z ní nic nevypadlo. Do pekáče si nakrájíme na kolečka mrkev, petržel, celer a na to poklademe maso, které pak pečeme v troubě zhruba 2 hodiny. Upečenou zeleninu rozmixujeme a přidáme trochu smetany na zjemnění.

Bramborové nočky:

Brambory uvaříme, jako když děláme kaši. Rozmačkáme je a přidáme vejce, máslo, mouku a vyhněteme těsto. Tvarujeme válečky, které rozkrájíme na malé kousky a uvaříme v mírně osolené vodě. Před servírováním osmažíme na másle do zlatova.