Vepřová roláda po italsku

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- smetana zakysaná 1 lžíce
- sýr 100 g
- olej olivový 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- rajčata 3 ks
- petrželka 1 ks
- hořčice 1 lžíce
- panenka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Z vepřové panenky připravíme dva pláty masa, které pořádně naklepeme, osolíme a opepříme. Do misky prolisujeme česnek, přidáme nadrobno posekanou petrželku, hořčici, smetanu a lžíci oleje. Nakonec přidáme nahrubo nastrouhaný sýr. Vše v misce prošleháme.

Vzniklou směsí rovnoměrně potřeme oba pláty masa. Maso stočíme, ovážeme pevně nití a ze všech stran opečeme na zbylém oleji. Rolády vložíme do pekáčku, trochu podlijeme vodou a zapékáme ještě asi půl hodiny.

Během pečení nezapomínáme na podlívání. Po upečení odstraníme nitě, maso nakrájíme na plátky a

podáváme s brambory. Zdobíme rajčátky nebo podáváme se salátem z čerstvé zeleniny.