

Krůtí roláda s kapary

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 4 ks
- máslo 1 lžíce
- krůtí prsa 1 kg
- trocha soli a pepře 1 ks
- polotučná hořčice 2 lžíce
- plátky anglické slaniny 150 g
- kapary 2 lžíce
- sušená rajčata 2 lžíce
- olej na smažení 1 ks
- listy hlávkového salátu na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce osmahneme na másle, osolíme, opepříme a necháme vychladnout. Krůtí maso omyjeme, nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme a opepříme.

Plátky potřeme slabou vrstvou hořčice, poklademe plátky anglické slaniny, na to rozprostřeme míchaná vejce, posypeme kapary a sušenými rajčaty.

Maso svineme do rolády, převážeme reznou nití nebo provázkem a zprudka opečeme na oleji ze všech stran. Roládu vložíme do zapékací misky, podlijeme trochou vody a pečeme v předehřáté troubě

při 180 °C asi 40 minut. Během pečení roládu obrátíme a podlijeme, aby maso nebylo vysušené.

Podáváme se salátem nebo s bramborovou kaší.