

Masová roláda s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté vepřové maso 800 g
- vařené vejce 2 ks
- lesní čerstvé houby nebo žampiony 300 g
- tvrdý strouhaný sýr 200 g
- středně velké cibule 2 ks
- Sůl, pepř a koření dle vlastní chuti 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Osmažíme cibulku nakrájenou na tenké plátky dozlatova. Houby osmažíme zvlášť a potom smícháme s vařenými vejci, kořením a strouhaným sýrem. Vše pomícháme.

Na pečicí papír naneseme plát mletého masa silný 4-5 mm. Nezapomeneme osolit a opepřit.

Doprostřed přes celou délku masa naneseme připravenou náplň, srolujeme i s pečicím papírem a ve vyhřáté troubě při 170 °C 20 minut předpečeme, aby roláda pěkně ztuhla a nevytekla šťáva. Pak rozbálíme a 35 minut dopékáme.

Jako příloha se hodí bramborová kaše nebo oblíbený čerstvý chléb.