

Panenková roláda s brokolicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina anglická 1 ks
- panenka 1 ks
- vejce 2 ks
- máslo 1 ks
- brokolice 1 ks
- kapie 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Panenku podélně rozkrojíme tak, aby vznikl plát. Trochu ho naklepeme, osolíme a opeříme.

Brokolici rozebereme na růžičky a ve slané vodě ji uvaříme - nerozvaříme! Plát masa potřeme umíchanými vajíčky, poklademe plátky slaniny, malými kousky brokolice a posypeme kousky kapie.

Roládu stočíme, svážeme provázkem, posolíme, popejíme a dáme ji péct. Přidáme kousek másla a trochu vody a během pečení roládu několikrát přelijeme vypečenou šťávou. Podle potřeby přilijeme teplou vodu. Podáváme s brambory a s brokolicí.