

Vepřová roláda se švestkou v medové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 600 g
- sušené švestky 10 ks
- med 2 lžíce
- kečup 2 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- ústřicová omáčka 1 lžíce
- česnek 6 stroužek
- podle chuti sůl, pepř, chilli 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plát masa naklepeme, osolíme, opepříme a lehce potřeme marinádou z medu, kečupu, sojové a ústřicové omáčky a prolisovaného česneku.

Na kraj poklademe za sebou sušené švestky, zavineme do rolády a svážeme potravinářským provázkem. Roládu přesuneme do pekáčku a celou potřeme zbývajícím marinádou. Pečeme zakryté na 200-220 °C asi 90 minut, posledních 15-20 minut odkryté, podle potřeby podléváme. Podáváme se šťouchaným nebo gratinovaným bramborem.