

Hovězí roláda s broskvemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Broskvový kompot 1 ks
- Cibule 3 ks
- Sýr 1 ks
- Šunka 4 plátek
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, opepříme, rozložíme šunku, podélně položíme jednu řadu broskví pokrájených na měsíčky, zasypeme trochu strouhaným sýrem a důkladně zavineme. V hrnci zahřejeme olej, přidáme nakrájenou cibuli a položíme na ni roládu, podlejeme trochou šťávy z kompotu a dusíme do měkka.

Pak roládu opatrně vyjmeme a co nám zůstalo v hrnci rozmixujeme ponorným mixérem. Šťávu případně dochutíme solí. Roládu podáváme s rýží a broskvovým kompotem.