

Krůtí roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Chřest 250 g
- Sůl dle chuti 1 ks
- Krůtí prsa 800 g
- Mletý černý pepř dle chuti 1 ks
- Vejce 3 ks
- Smetana 2 lžíce
- Olej 1 ks
- Plátková šunka 100 g
- Tymián 1 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Parmazán 50 g
- Jarní cibulka 4 ks
- Máslo 20 g
- Bílé víno 200 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chřest oloupeme škrabkou a odkrojíme tuhé konce. Krátce ho spaříme ve vroucí osolené vodě, pak hned zprudka ochladíme v ledové a necháme okapat.

Krůtí prsa očistíme, opatrně prokrojíme na co největší plát, který ještě rozklepeme přes mikrotenovou fólii. Osolíme a opepříme.

Vejce rozklepneme do misky a rozšleháme se smetanou a špetkou soli. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje a upečeme omeletu.

Na naklepaný plát masa dáme plátky šunky, na ně položíme omeletu a chřest. Vše posypeme lístky tymiánu, najemno nasekanou papričkou, nakrájeným česnekem a strouhaným parmazánem. Naplněné maso zavineme a svážeme provázkem.

Roládu vložíme do pekáčku. Přidáme na větší kusy překrájenou jarní cibulku, plátky másla a snítky tymiánu. Vše podlijeme vínem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180°C doměkka. Během pečení přeléváme výpekem a podle potřeby podléváme vodou. Hotovou roládu zbavíme provázku, nakrájíme na plátky a podáváme s chřestem nebo dušenou zeleninou.