

Roláda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hovězí maso 1 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- mouka 1 lžíce
- olej 2 lžíce
- petržel 1 snítka
- **náplň**
- slanina 1 plátek
- žampiony 7 ks
- cibule 1 ks
- vejce 3 ks
- párek 1 ks
- hořčice 2 lžíce
- červená paprika 1 ks
- okurka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Plát masa naklepeme, potřeme olejem, proložíme na kolečka nakrájenou cibulí a snítkami petržele. Svineme a necháme v chladnu odležet. Mezitím připravíme náplň. Slaninu nakrájíme na kostičky, rozškvaříme, přidáme na plátky nakrájené žampiony, podusíme, přilijeme rozšlehaná vajíčka, osolíme a usmažíme. Připravený plát masa potřeme hořčicí, na maso narovnáme žampionovou směs, posypeme nakostičky nakrájenou paprikou a okurkou a doprostřed náplně položíme párek. Maso

svineme, převážeme pevně nití, zavinutou roládu osolíme, opepříme, porášíme moukou, prudce opečeme v pekáči na rozpáleném tuku a za občasného podlévání vodou nebo vývarem upečeme. Nítě odstraníme a roládu nakrájíme na plátky.