

Rolky "Hellas"

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 6 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Rukola 0.5 svazek
- Ovčí sýr 75 g
- Piniové oříšky 40 g
- Olej 2 lžíce
- Cherry rajčátka 250 g
- Cukr 1 lžička
- Červené víno suché 125 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa omyjeme, osušíme a rozklepeme. Mírně je osolíme, opepříme. Rukolu omyjeme, osušíme. Ovčí sýr nakrájíme na kostičky, promícháme s piniovými oříšky a spolu s rukolou navršíme na plátky masa, ty pak stočíme a převážeme kuchyňským provázkem. V pánvi rozpálíme olej a rolky v něm opékáme asi 10 minut. Osolíme, opepříme a vyjmeme. Ve vypečené šťávě orestujeme zbylé piniové oříšky a rajčátka. Poprášíme je cukrem a za neustálého míchání necháme cukr

zkaramelizovat. Pak zalijeme červeným suchým vínem a podusíme. Rolky vrátíme do pánve a ještě asi 10 minut dusíme. Omáčku ochutíme. Rolky rozkrojíme, rozdělíme je na talíře po třech kusech a polijeme je omáčkou. Ozdobíme rukolou. Vhodnou přílohou jsou dušené zelené fazolky a těstoviny.