

# Vepřová roláda s lečem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



## Suroviny

- plát vepřového masa 1 ks
- párek 2 ks
- hořčice 2 lžíce
- tuk 2 lžíce
- paprika 4 ks
- rajče 4 ks
- vejce 4 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sekaná petrželka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Na náplň nakrájíme cibuli, osmahneme na lžici tuku, přidáme nakrájené papriky bez jadýrek a nakrájená rajčata. Dusíme, až je zelenina měkká.. Vmícháme vejce a přisypeme petrželku. Plát vepřového masa naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a poklademe lečovou náplní. Do středu položíme oloupaný párek. Maso svineme do rolády a ovážeme silnou nití, vložíme do pekáčku na lžici tuku a za občasného podlévání dusíme pod pokličkou. Krátce před dopečením odklopíme, aby bylo maso růžové. Upečené maso zbavíme nití a nakrájíme na plátky.