

Vepřová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Vepřová plec, v celku, vykoštěná, ideálně s kůží 2.5 kg
- Bůček, bez kosti 1.7 kg
- **Na bylinkovou pastu**
- Nasekaná šalvěj 2 lžíce
- Sekané rozmarýnové listy 2 lžíce
- Nasekaná hladkolistá petrželka 4 lžíce
- Fenyklové semínka, rozdrčená 1 lžíce
- Nadrčené sušené chilli papričky 1 lžička
- Česnek, rozmělněný nožem 5 stroužek
- Olivový olej 6 lžíce
- Bílé víno 2 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 220 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Udělejte bylinkovou pastu: všechny potřebné suroviny smíchejte v míse a dejte stranou.

Vepřovou plec omyjte, osušte a ostrým nožem maso rozřízněte jako knihu (Vepřovou plec ostrým nožem odkrajujte zhruba ve výšce jedné třetiny odshora maso po celé ploše a odklopte ho. Pak kousek od pomyslného středu odkrojte stejně silný plát na druhou stranu. Plocha masa se vám rázem

zdvojnásobí. Maso můžete ještě obtočit bůčkem a svázat.) Poté ho potřete bylinkovou pastou a zarolujte, ze všech stran pořádně osolte, položte na bůček a obtočte jím roládu. Svažte kuchyňským provázkem a dejte na pekáč. Pečte 15 minut, pak teplotu snižte na 170°C a pečte asi 3 hodiny nebo dokud maso nebude měkké. Podávejte nakrájené na plátky, chcete - li doplňte hořčicí.

Poznámka:

Pečení 3 a čtvrt hodiny