

Jemná roláda z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso 1 kg
- Kondenzované mléko 1.5 dl
- Olej 2 lžíce
- Koření na mleté maso 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Šunka 300 g
- Vejce 6 ks
- Olej 2 lžíce
- Hořčice 2 lžíce
- Červená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso, mléko, olej, koření, sůl a smícháme a přikryjeme potravinovou fólií a necháme přes noc odležet v lednici. Z cibule a vajec uděláme vaječninu, můžeme nasypat petrželku. Papriku nakrájíme na plátky. Maso rozprostřeme na fólii jako plát, poklademe plátky šunky a doprostřed dáme vaječninu a papriku. Rolády zavineme, přendáme na plech, potřeme hořčicí, překryjeme alobalem a pečeme asi 90 minut na 200 stupňů.