

Masová roláda v listovém těstě

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 500 g
- Mleté maso 500 g
- Cibule 1 ks
- Bílé víno 0.7 dl
- Vejce 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Toustový chléb 3 plátek
- Pažitka 3 lžíce
- Strouhanka 2 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Rajský protlak 1 lžíce
- Kmín 2 lžička
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Toastový chléb nakrájíme na kostičky, v misce jej zvlhčíme vínem, necháme nasáknout a pak střídku vymačkáme. Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme maso, ochutíme paprikou, kmínem, solí a pepřem a za stálého míchání restujeme 15 - 20 minut. Z masové směsi odvaříme všechnu vodu a

necháme vychladnout. V misce promícháme masovou směs s vejcem, protlakem, pažitkou, prolisovaným česnekem, rozmočeným chlebem, cukrem a hořčicí. Těsto rozdělíme na dva díly a každý na pomoučeném válu rozválíme na plát. Pruh na středu plátu posypeme vždy v pruhu strouhankou, na ni urovnáme vždy polovinu masové náplně a obě rolády zavineme. Rolády přendáme na plech vyložený papírem na pečení, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 stupňů 8 minut, poté snížíme teplotu na 180 stupňů a dopečeme ještě 17 minut.