

Vepřové roládky s harissou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 800 g
- Červená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Sýr feta 30 g
- Sekané loupané mandle 30 g
- Šalvěj 1 svazek
- Olivový olej + na pokapání 1 hrnek
- Harissa 2 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky pokapeme olivovým olejem a opečeme ze všech stran na grilu, dokud slupka nezčerná. Zabalíme je do alobalu, necháme vychladnout a pak slupku oloupeme a papriky zbavíme semínek. Půl červené a žluté papriky vložíme do mixéru, přidáme harissu, fetu, mandle a olivový olej a vše rozmixujeme dohladka. Maso nakrájíme na plátky, dobře je naklepeme, potřeme paprikovou směsí a stočíme do roládek. Každou ozdobíme několika lístky šalvěje a převážeme kuchyňským provázkem. Roládky rozložíme na gril a grilujeme ze všech stran asi 20 minut nebo dokud nejsou propečené. Sundáme je z grilu a necháme ještě 5 minut zakryté alobalem odpočinout. Podáváme je ozdobené zbylými proužky paprik a s bramborovým salátem nebo pečivem.