

Roláda z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vepřové mleté maso 1 kg
- Solamyl 3 lžička
- Mléko 200 ml
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vepřové plecko nebo libový bůček nameleme. Mleté maso vyšleháme s mlékem, škrobem, jemně pokrájenou cibulí, pepřem a solí v hladkou směs. Ze vzniklé hmoty uděláme plát na fólii. Naplníme jako běžnou roládu podle chuti (vajíčka, okurky, šunku a p.). Plát svineme pomocí fólie a roládu přendáme (také za pomoci fólie) na vymazaný pekáč. Upečeme a podáváme s přílohou podle chuti.