

Masová roláda s Moravankou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Libový bok 1 kg
- Moravanka 1 sklenice
- Vejce 1 ks
- Česnek 1 ks
- Solamyl 1 lžíce
- Libový salám 300 g
- Vegeta 1 ks
- Střevo na tlačenko 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso umeleme, přidáme solamyl, vejce, jemně pokrájený salám a Moravanku (dala jsem domácí sterilovanou zeleninovou směs), lisovaný česnek, koření vegetu nebo jinou oblíbenou směs. Dobře promícháme a naplníme tlačenkové střevo. Je lépe použít střevo tenčí, roládka je vzhlednější. Uděláme 2 roládky - lépe se srovnají do hrnce na vaření. Vaříme zvolna ve vodě cca 1 a 1/4 hodiny, občas roládku otočíme. Po uvaření dáme na rovný tác vychladnout, občas také můžeme roládku otočit. Necháme ztuhnout - nejlépe do druhého dne. Rozstříhneme střívko, otřeme přebytečný tuk a obalíme v paprice. Je výborná podávat studená i teplá.