

Vepřová roláda po myslivecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 6 plátek
- Hovězí maso 6 plátek
- Anglická slanina 6 plátek
- Hořčice 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Bobkový list 3 ks
- Pepř celý 4 kulička
- Jalovec 3 kulička
- Bílé víno 1 dl
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Plátky vepřového i hovězího masa naklepeme, osolíme a opepríme. Hovězí potřeme hořčicí, položíme na něj vepřové maso a pokryjeme plátky slaniny. Svineme do závinu, zavážeme nití a opečeme na rozehřátém sádle ze všech stran. Dáme i s tukem do pekáče, přidáme 1 nakrájenou cibuli, nakrájené mrkve, nakrájenou petržel, bobkový list, celý pepř a několik kuliček jalovce. V troubě pečeme doměkka, podléváme horkou vodou a 1 dl bílého vína. Potom koření odstraníme, zeleninu rozmixujeme a šťávu dochutíme dle chuti.