

# Vepřová roláda s kapustovými listy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Vepřová kýta 600 g
- Libové uzené maso 150 g
- Papriková klobása ostrá 1 ks
- Slanina 50 g
- Vejce 1 ks
- Kapustové listy 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Pepř 1 lžička
- Sůl 1 lžička

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Kapustové listy vložte do vroucí vody, půl minuty povařte, vychladte a nechte dobře odkapat. Uzené maso umelte, přidejte k němu na kostičky nakrájenou klobásu, drobně nakrájenou slaninu, 1 drobně nasekaný kapustový list, vmíchejte vejce, podle chuti osolte a opepřete.

Maso upravte na plát, naklepejte, osolte, opepřete a potřete utřeným česnekem. Rozložte na něj kapustové listy, potřete je náplní, srolujte do rolády a ovažte silnější nití. Také můžete použít nerezové svorky na masové rolády, které se prodávají třeba v Tescu.

Roládu opečte na olejem potřené pánvi ze všech stran, přendejte ji do pekáčku, trošku podlijte a

zvolna upečte do měkka. Během pečení podle potřeby podlévejte a přelévejte šťávou. Podávejte s vařenými bramborami a podušenou kapustou.