

Krůtí roláda s bílým chřestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Krůtí prso 500 g
- Vinná klobása 200 g
- Bílý chřest 200 g
- Kapie, nadrobno nakrájená 0.5 ks
- Anglická slanina 100 g
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krůtí prso rozřízněte tak, abyste získali plát masa zhruba 40 x 20 centimetrů. Vinnou klobásu vymačkejte, smíchejte s kapií a maso směsí potřete. Osolte, opepřete, pokladte plátky anglické slaniny. Doprostřed naskládejte očištěný bílý chřest, roládu zabalte, zajistěte provázkem ze všech stran opečte v pánvi na kapce oleje. Poté dejte do pekáčku a nechte 45 minut péct v troubě, předehřáté na 180 stupňů Celsia.