Jarní masová roláda

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Cibule větší 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Listový špenát 300 g
- Mleté maso mix 500 g
- Strouhanka 3 lžíce
- Mletá paprika 2 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Sůl a pepř 1 špetka
- Listové těsto 1 balení
- Plísňový sýr 150 g
- Mouka na podsypání 1 hrst
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme najemno. V pánvi rozehřejeme trochu oleje a cibulku orestujeme, poté přidáme opraný listový špenát a podusíme. Lehce osolíme a necháme zchladnout.

Mleté maso v míse smícháme s vejcem, strouhankou, mletou paprikou, přidáme utřený česnek a dochutíme solí a pepřem. Směs důkladně promícháme.

Připravíme si pečící papír. Maso na něm rozložíme na plát. Na střed rozložíme osmahnutou cibulku se špenátem. Na závěr přidáme rozmačkanou nebo raději pokrájenou nivu. Maso zabalíme do rolády.

Listové těsto rozválíme na pomoučněném vále na tenký plát a na střed položíme roládu z masa. Těsto zabalíme a konce založíme dospod těsta. Potřeme našlehaným vejcem.

Troubu předehřejeme na 180 ´C a pečeme zhruba 30 minut, poté můžeme zvýšit teplotu a dopéct dozlatova. Pečeme pomalu, aby se maso uvnitř těsta propeklo a těsto se nespálilo.