Vepřová roláda plněná masovo-šalvějovou nádivkou

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Vepřová kýta v celku bez kosti 3 kg
- Sůl 3 lžička
- Pepř 3 lžička
- Suché červené víno + navíc do nádivky 1 sklenice
- **NÁDIVKA**
- Olivový olej 1 lahev
- Cibule, nasekaná najemno 2 ks
- Kuřecí játra, nasekaná nahrubo 200 g
- Mleté hovězí maso 200 g
- Piniové ořechy, nasucho opražené (lze nahradit mandlemi) 75 g
- Rozinky 100 g
- Šalvěj, lístky natrhané 0.5 svazek
- Petrželka, nasekaná 1 svazek
- Tymián 3 snítka

Doba přípravy: 265 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Kýtu omyjte, osušte a rozřízněte ji jako knihu, aby se její plocha zvětšila. Ze všech stran ji důkladně osolte a opepřete a dejte stranou. Olej rozpalte v pánvi s vyšším okrajem a pak na něm doměkka opečte cibule, přidejte játra a ze všech stran je opečte, pak přidejte i mleté maso a opékejte ho dohněda a zároveň jej vařečkou drťte, aby se rozpadlo na co nejmenší kousky. Když je maso opečené, vmíchejte do pánve i opražené oříšky a rozinky, přidejte nasekanou šalvěj, petrželku a tymián, vlijte trochu vína, zahřejte a dochuťte solí a pepřem. Poté nechte zchladnout.

2. Nádivku rozprostřete na maso, zarolujte ho, svažte potravinářským provázkem do úhledné rolády, potřete ji olejem a dejte do pekáčku (na mřížku). Podlijte vínem a při 160°C pečte 4 hodiny doměkka.