

Jarní krutí roláda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Chřest 250 g
- Krutí prsa 800 g
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Smetana 2 lžíce
- Olej 5 lžíce
- Šunka 100 g
- Tymián 1 lžička
- Chilli paprička 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Parmazán 50 g
- Jarní cibulka 4 ks
- Máslo 20 g
- Bílé víno 200 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Chřest se škrabkou oloupeme a odkrojíme tuhé konce. Krátce ho spaříme ve vroucí osolené vodě, pak zprudka ochladíme v ledové vodě a necháme okapat. Krůtí maso očistíme, opatrně prokrojíme na co největší plát, který rozklepeme. Osolíme ho a opepříme.
2. Vejce rozklepneme do misky a rozšleháme se smetanou a špetkou soli. Na pánvi rozehřejeme trochu oleje a upečeme omeletu. Na naklepaný plát masa dáme plátky šunky, na ně položíme omeletu a chřest. Vše posypeme tymiánem, nejmenno nasekanou chilli papričkou, nakrájeným česnekem a nastrouhaným sýrem.
3. Plát masa s náplní opatrně zavineme a svážeme potravinářským provázkem. Roládu dáme do pekáčku, přidáme na větší kousky nakrájenou jarní cibulku, kousky másla a tymián. Vše podlijeme vínem.
4. Roládu vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180°C doměkka. Během pečení přeléváme výpekem a podle potřeby podléváme vodou. Hotovou roládu zbavíme provázku, nakrájíme na plátky a podáváme s chřestem nebo dušenou zeleninou.