

králiční roláda z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Králičí maso mleté 600 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Vejce 4 ks
- Máslo 30 g
- Hrášek 200 g
- Olej 1 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mleté maso osolíme, opepříme, vmícháme citrónovou šťávu a zakysanou smetanu. Necháme v chladu odležet 2 dny. Dvojitý alobal potřeme olejem a nanese vrstvu masa a rozetřeme do plátu. Na másle umícháme vajíčka s hráškem a rozprostřeme na masovou směs. Zavineme do rolády a řádně upevníme v alobalu. Ve vyhřáté troubě pečeme asi 1,5 hodiny.