

Vepřová roláda z plece

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec bez kosti 1 kg
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Celer 300 g
- Mrkev 160 g
- Cibule 3 ks
- **Nádivka:**
- Slanina - libovější 120 g
- Vejce 1 ks
- Housky 4 ks
- Žloutek 1 ks
- Mléko 3 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Petrželka - sekaná 2 lžíce
- Bílé víno 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou plec rozkrojíme na plát a lehce naklepeme. Poté ho osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Slaninu nakrájíme nadrobno, rozškvaříme na pánvičce a necháme vychladit. Žemle nakrájíme na kostky, zastříkneme mlékem a dáme do misky odležet. Přidáme žloutek, jedno vejce, rozškvařenou

slaninu, nadrobno nasekanou petrželku, opepříme, osolíme a promícháme. Nádivku rozetřeme ke kraji plátu a zavineme. Obtočíme nití, aby se roláda nerozpadla. Maso vložíme do pekáče a povrch potřeme olejem. Poté maso podlijeme vodou a pečeme za občasného polévání výpečkem v přehřáté troubě na 200°C asi hodinu. Mrkev a celer nakrájíme na kostky. Cibuli nakrájíme na kolečka a vše přidáme k roládě. Podlijeme vínem a dopékáme asi 15–20 minut. Teplou roládu nakrájíme na plátky a podáváme ji s bramborovou kaší.