

Vepřová roláda s vaječnou náplní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová pečeně 600 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vejce 5 ks
- Petrželová nať 1 lžíce
- Vepřová šunka 5 plátek
- Olej 3 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Smetana na vaření 100 ml
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z vepřové pečeně vyřízneme co nejdelší plát cca 1 cm široký. Tento plát masa naklepeme, osolíme a opepříme.

Nádivka:

Rozklepneme 5 vajec, přidáme mléko, najemno pokrájenou petrželovou nať, na nudličky pokrájenou

šunku, osolíme, opepříme a promícháme.

Na pánvi rozpálíme máslo a směs vlijeme do pánve a usmažíme omeletu.

Tuto omeletu vložíme na plát masa a zarolujeme. Potravinářským provázkem stáhneme. Roládu potřeme směsí rozmačkaného česneku, soli, pepře, oleje a sladké papriky. Na pánev vlijeme trochu oleje a roládu na něm zprudka ze všech stran opečeme.

Poté roládu vyjmeme a vložíme do skleněného pekáče. Do pánve vlijeme trochu vody a promícháme s výpekem. Tento výpek s vodou vlijeme do pekáče, přikryjeme víkem a pečeme při 150°C cca 1 hodinu. Po hodině odklopíme, podlijeme, chvíli ještě pečeme bez víka a můžeme podávat.

Podáváme s vařeným bramborem.