

Chalupářská šumavská roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- pepř mletý 1 ks
- chilli 1 ks
- špekáček 4 ks
- cibule 2 ks
- olej olivový 1 ks
- hořčice kremžská 1 ks
- svíčková hovězí 500 g
- sůl 1 ks
- rozmarýn 1 ks
- slanina anglická 200 g
- omáčka worcesterská 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme vejce, nakrájené kyselé okurky, osolíme a mícháme dokud se vejce nesrazí. Maso vyklepeme na stejnoměrný plát, který na vnitřní straně osolíme, potřeme hořčicí, poklademe plátky slaniny, míchanými vejci a na kolečka nakrájenými špekáčky. Pokapeme worcesterem, okořeníme chilli, rozmarýnou, pepřem a celé zavineme do rolády, kterou svážeme nití a přeložíme do hlubšího pekáče. Potřeme ji olejem, osolíme, opepříme, podlijeme vodou a pečeme za stálého podlévání doměkka.