Rolka z vepřové plece

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 750 g
- Rohlíky 3 ks
- Uzené maso - na kostičky krájené 100 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 dl
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Paprika sladká mletá 1 špetka
- Tymián 1 špetka
- Rozmarýn 1 špetka
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z vepřové plece vytvoříme velký plát silný 1 cm a tento plátek naklepeme.

Připravíme si nádivku:

Rohlíky nakrájíme na kostičky a mírně je zvlhčíme mlékem, přidáme k nim na malé kostičky nakrájené uzené maso, špetku muškátového oříšku, vejce, sůl a pepř a vše pořádně prohňácáme a

promícháme.

Plát plece touto směsí naplníme a potravinářským provázkem svážeme.

Připravíme si marinádu z hořčice, rozmarýnu, tymiánu, sladké papriky, soli a utřeného česneku, kterou rolku pořádně potřeme.

Podlijeme a za občasného podlévání pečeme při 250°C 30 minut, poté stáhneme teplotu na 180°C a dopečeme.

Jestliže máte raději hustější konzistenci výpeku, tak maso z pekáče vyjmeme a výpek můžeme zahustit hladkou moukou, jíškou nebo škrobem, chvíli povaříme a můžeme podávat.

Jako přílohu můžeme zvolit: bramborovou kaši, brambory, knedlíky.