

# Candátová roláda



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**3757** kalorií , **0 g** cukrů , **64 g** tuků , **96 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/candatova-rolada>

## Příprava

Brambory si uvaříme i ve slupce doměčka, poté je necháme vychladnout a oloupeme je. Nastrouháme je do mísy najemno. Přidáme vejce, mouku, sůl a vypracujeme těsto. Necháme 5 minut odpočinout. Mezitím si osolíme a opepříme filety candáta, pokmínujeme je a ke každé filetě přidáme snítku tymiánu. Zarolujeme – nemusíme příliš pevně - a dáme do pekáčku. Přidáme 2 lžíce másla a pečeme 20 minut na 180 °C. Bramborové těsto vyválíme na 4 mm tlustý plát a z něj vykrajujeme formičkou na perníky nějaké tvary – rybu, srdíčka atd. – podle příležitosti. Vykrojená zvířátka či nějaký jiný tvar smažíme na oleji dozlatova.

### Tip k receptu

Pro urychlení si brambory můžeme uvařit den předem.



## Ingredience

- 4 kousky candátu
- 3 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1/2 lžičky kmínu
- 1 svazek tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 2 lžíce másla
- 1,5 kg brambor
- 600 g hrubé mouky
- 1 ks vejce
- 2 lžíce slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod