

Vepřové rolky zapečené s rajčaty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

38 kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-rolky-zapecene-s-rajcaty>

Příprava

Vepřové plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme. Na každý kousek masa dáme 1 plátek šunky a 2 plátky sýra. Rolky pevně stočíme, obalíme slaninou a vložíme do vymazaného pekáčku. Zeleninu očistíme, česnek nakrájíme na plátky, rajčata na dílky, kapii a cibuli na menší kousky. Plátky česneku vložíme mezi rolky, cibulí a kapií vyplníme volný prostor v pekáčku a vše zakryjeme dílky rajčat. Bujon rozmícháme ve 100 - 200 ml teplé vody a vmícháme smetanu. Rozmíchanou směsí zalijeme celý obsah v pekáčku a dáme péci do předehřáté trouby na 180°C asi na 60 minut.

Tip k receptu

Pečeme ve spodní části trouby.

Ingredience

- 4 plátky vepřového masa (kotleta, kýta)
- 4 plátky šunky
- 8 plátků sýra Krolewski zauzený
- 4 plátky staročeské slaniny
- sůl
- mletý černý pepř
- 2 rajčata
- 1/2 kapie
- 1 palice česneku
- 1/2 červené cibule
- 1 zeleninový bujón
- 1 smetana ke šlehání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

