Husarská roláda

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **2**

5345 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **266 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/husarska-rolada

Příprava

Vepřový bůček vykostíme a rozřízneme tak,abychom dostali velký plát masa. Maso naklepeme, osolíme, opepříme, okmínujeme a dáme na chvíli do chladu. Zatím si připravíme náplň: mleté maso dáme do mísy, přidáme klobásu, kterou si nakrájíme na opravdu malé kostičky, cibuli a česnek, nasekané najemno, osolíme, přidáme sladkou papriku, kmín a pepř a dobře promícháme. Plát masa rozložíme a potřeme náplní. Zarolujeme do rolády a zpevníme nití. Celou roládu lehce osolíme, okmínujeme a potřeme olejem. Dáme do pekáčku, který jsme také vytřeli olejem a lehce podlijeme vodou. Zakrytý pekáček vložíme do trouby a pečeme na 200 stupňů Celsia asi hodinu, během pečení roládu poléváme vypečenou šťávou a je-li třeba mírně podléváme horkou vodou. Po hodině odklopíme a dopečeme dočervena. Hotovou roládu vyndáme z pekáče, výpek jemně zahustíme moukou a chvíli povaříme. Z rolády odstraníme nitě a podáváme buď s bramborovým knedlíkem a špenátem nebo opékaným bramborem a kyselou okurkou.

Tip k receptu

Studenou roládu, nakrájenou na velmi tenké plátky můžeme přidat jako součást do obložené

Ingredience

- 1 kg bůčku
- 300 g mletého masa (vepřového a hovězího)
- 1 ks domácí klobásy
- 2-3 stroužky česneku
- 1 menší cibule
- 2-3 lžičky soli
- 2 lžičky drceného kmínu
- 1 lžička pepře
- 2 lžičky hladké mouky
- 2 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

mísy, je velice chutná i studená.