Krůtí roláda s uzenou náplní

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **6**

1641 kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **231 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/kruti-rolada-s-uzenou-naplni

Příprava

Krůtí prso seřízneme tak, abychom dostali co největší plát. Maso naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a posypeme najemno nasekaným libečkem. Uzené maso umeleme a navrstvíme na masový plát. Na uzené naklademe nudličky z červené papriky a nakonec vše pokryjeme plátky uzeného sýra. Opatrně zavineme do rolády a upevníme nití. Roládu navrchu osolíme, opepříme, posypeme kmínem a vložíme ji do olejem vylitého pekáče. Podlijeme trochou vody a dáme do trouby, vyhřáté na 220 stupňů. Pečeme asi hodinu, občas přelijeme výpekem a je-li třeba, podlijeme trošku vodou. Před koncem pečení do pekáče přidáme kousek másla na zjemnění šťávy a přes roládu dáme proužky anglické slaniny. Dopečeme doměkka, necháme chvilku v klidu a můžeme servírovat.

Tip k receptu

Podáváme s bramborovým knedlíkem a špenátem.

Ingredience

- 1 kg krůtího prsa
- 2-3 lžíce plnotučné hořčice
- pár listů libečku
- 300 g uzeného masa
- 150 g uzeného sýra
- 1/2 červené papriky
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka kmínu
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1-2 lžíce másla
- 1-2 plátky anglické slaniny

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod