Vepřová roláda s piniemi

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 35min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **4**

3315 kalorií , **4 g** cukrů , **155 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/veprova-rolada-s-piniemi

Příprava

V kastrole rozpusťte máslo a vsypte očištěné pokrájené houby. Osolte, přidejte tymián, promíchejte a pod poklicí na mírnějším plameni asi 20 minut poduste. Nakonec přimíchejte pinie a už dále nevařte. Do vychladlé náplně vmíchejte vejce. Plát masa lehce osolte a opepřete, rozestřete na ně promíchanou náplň. Maso stočte do rolády, spíchněte jehlicemi nebo zavažte provázkem, aby se nerozbalovalo. Troubu předehřejte na 200°C. Roládu potřete olivovým olejem, osolte a opepřete, posypte i zvenčí trochou tymiánu a vložte na mřížku v pekáči. Po čtvrthodině pečení snižte teplotu o 20°C a pečte za občasného potření olejem ještě asi 45 minut. Maso můžete překrýt alobalem, aby se během pečení nevysušovalo, a odkrýt je až na závěr pečení, aby získalo kůrčičku. Po upečení nechte asi 10 minut v troubě, pak vyjměte, zabalte do alobalu a nechte ještě 10 minut stát. Šťávy se tak v mase daleko lépe rozloží a na výsledku to bude znát.

Ingredience

- 700 g vepřového ramínka nebo plecka rozkrojeného na plát
- Na náplň: 250 g hub (ideálně lesních, ale žampiony postačí)
- 60g másla na dušení hub
- sůl dle chuti
- pepř dle potřeby
- větší množství tymiánu
- 150 g piniových jadérek anebo mandlí (můžete je nasucho opražit)
- 1 vejce
- olivový olej na opékání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Labužník, Návštěva, Rodina, Hlavní chod