Vepřová roláda

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: **8**

2862 kalorií , **1 g** cukrů , **274 g** tuků , **99 g** bílkovin

Autor: Ajaja

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

Příprava

Maso rozkrojíme na plát (nebo o to požádáme řezníka již při jeho nákupu) a naklepeme, lehce posolíme, opepříme, potřeme hořčicí. Pak poklademe plátky šunky (není nezbytné, ale je to užitečné zejména tam, kde se nám nepodařilo maso rozkrojit, aniž bychom ho uchovali vcelku) a dále vejci nakrájenými na čtvrtky, stejně tak párky a okurkami. Kapii rozložíme mezi vložené suroviny, čímž pak na řezu dosáhneme pěkného barevného efektu. Roládu pevně zarolujeme a buď sepneme jehlicemi či svážeme. Lehce okořeníme, vložíme do pekáčku, podlijeme trochou vody, poklademe máslem nakrájeným na plátky a přidáme česnek nakrájený na plátky. Přiklopíme a zvolna při 18O stupních pečeme asi 1,5 hodiny (zejména u bůčku), v průběhu pečení podléváme vypečenou šťávou. Pak odklopíme a takto dopečeme asi ještě 2O minut, než maso získá zlatou kůrčičku. Podáváme s bramborovými medailemi, slaninovými bramborami, s vařenými či opékanými brambory, bramborovou kaší, chutná i po studenu a s pečivem.

Ingredience

- 700 g vepřového masa na roládu (libová špička bůčku, krkovička)
- 2 párky
- 2 vejce
- 2 sterilované okurky
- 4 plátky šunky (či libovolného salámu)
- 1 lžíce kapie nakrájené na proužky
- 1 lžíce hořčice
- pepř
- sůl
- 3 stroužky česneku
- 100 g másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod