Vepřové roládky plněné párkem

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **2**

1126 kalorií , **0 g** cukrů , **108 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: https://srecepty.cz/veprove-roladky-plnene-parkem

Příprava

Ostrým nožem vytvoříme do každého vepřového válečku hluboký zářez, kterým vytvoříme úzkou kapsu. Do ní vsuneme nožičku párku. Maso pak osolíme a opepříme čerstvě mletým pepřem 4 barev. Dáme rozpálit pánev a na ni nalijeme trochu olivového oleje a přidáme kousek másla. Maso opečeme ze všech stran, přendáme je do pekáčku a velmi mírně podlijeme. Pečeme je při 2OOºC cca 4O minut, z toho posledních 1O minut odkryté, aby získalo zlatou kůrčičku. Když jsou roládky upečené, necháme trochu zchládnout a pak je nakrájíme na plátky, které podáváme například s bramborovými medailemi, s vařeným bramborem, bramborovou kaší, opečenými brambory apod. Vhodný je i listový salát, okurkový salát či různý zeleninový salát.

Ingredience

- 400 g vepřového masa - 2 válečky z kýty
- 2 párky
- sůl
- pepř barevný (čtyř barev)
- máslo na opečení masa
- olivový olej na opečení masa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod