

Farářova roláda





- 1 kg vepřové kýty nebo plece
- sůl
- mletý černý pepř
- 150 g plátků šunky
- 4 vejce natvrdo, nakrájená na kolečka
- 125 g másla

Maso rozřízneme na tenčí plát. Jemně ho naklepeme na výšku přibližně 1,5 cm, osolíme a opeříme. Poklademe plátky šunky, na ně položíme kolečka vajíček a pak stočíme do rolády. Pevně ji převážeme kuchyňskou nití. Na dno pekáče i na roládu položíme asi polovinu másla, podlijeme trochou vody a zakrytou pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C zhruba 40 minut. Posledních asi 20 minut stáhneme teplotu na 180 °C, roládu potřeme zbylým máslem a dopečeme ji odkrytou.

Můžeme podávat s bramborovou kaší, nebo bramborovým knedlíkem a se zelným salátem. Zajímavou variantou je přidat do bramborové kaše batáty.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/fararova_rolada

Last update: **2024/07/20 19:31**

