

# Roláda z vepřového masa

50+



- 1 rohlík nebo 2 plátky toustového chleba, včera nakrájené na kostky a ponechané na vzduchu, aby oschly
- 2 lžíce másla
- 2 vejce
- 30 g mraženého nebo čerstvě vyloupaného hrášku (může být i červená paprika nebo houby)
- 4-6 plátků šunky, podle velikosti
- 3 špetky soli
- vykoštěné kuře na roládu nebo vepřová plec nebo krůtí maso

## Postup

Troubu začněte předehřívat na 190 stupňů.

Vychladlá vajíčka smíchejte s nakrájeným oschlým pečivem. Plát masa na povrchu osolte špetkou soli a položte na něj plátky šunky a nádivku z toustového chleba a rozmíchaných usmažených a vychladlých vajíček. Hrášek, paprika nebo houby se buď smíchají s vajíčkem nebo položí jako další vrstva na rozmíchaná vajíčka.

Roládu pevně stočíme a obmotáme kuchyňským provázkem.

Na povrchu potřete roládu zbývajícím máslem a osolte zbývající solí. Položte do pekáčku, nezakrývejte, vložte do trouby a nechte péct podle druhu masa (kuřecí cca 30 minut, vepřové cca 45-50 min).

Jakmile maso začne zlátnout a v pekáčku se bude tvořit výpek, podlijte roládu 200 ml vody. Během pečení roládu průběžně (1-2x za celou dobu pečení) maso výpekem přelijte a kontrolujte, zda je ho dost, případně opět dolijte trochu vody. Přelévání masa způsobí jeho hezčí zezlátnutí a taky vylepší

chuť výpeku.





From:

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

Permanent link:

[https://kucharka.cesty.in/rolada\\_z\\_veproveho\\_masa](https://kucharka.cesty.in/rolada_z_veproveho_masa)

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

