

Morčacia roláda

Potrebuje

- - 1,5 kg morčacích prs
- - 100 ml smotany na šľahanie
- - 1 Karička v črievku
- - 50 g kápie
- - 50 g olivy
- - soľ
- - muškátový oriešok
- - mleté chilli

Postup

Na pracovnú plochu si natiahneme potravinársku fóliu. Z mäsa ukrojíme čo najväčší plát, prípadne spojíme aj 2-3 platy mäsa, aby sa všade prekrývali. Posolíme.

Zvyšné mäso (mne to vychádzalo asi tak na 1/3) rozmixujeme v mixéri spolu so smotanou a Karičkou.

Mala by nám vzniknúť hladká fáš. Ochutíme ju soľou, muškátovým orieškom a trochu chilli.

Na plát mäsa dáme do stredu najprv rozmixovanú zmes, potom naukladáme kápiu a olivy. Pomocou fólie zavinieme na roládu. Môžeme použiť aj šnúrkou na zviazanie, aby roláda držala pohromade.

Do pekáča dáme asi 1 cm vody, vložíme roládu a pri nižšej teplote – cca 140 stupňov, pečieme asi 45 minút.

Pekáč najprv prikryjeme alobalom, v polovici pečenia odkryjeme.

Roláda sa môže použiť ako hlavné jedlo napr. k ryži, ale aj na studené misy.

Tento recept nám posielal: Mária zo Širokého

náročnosť: stredná

čas: 45

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno