

# Lahodná roláda

## Potrebuje

- - 500 g mleté bravčové mäso
- - 2 vajíčka
- - 1 PL horčica
- - soľ, korenie podľa chuti
- - 3 ks trojuholníčkov Karička
- - strúhanka
- - 3 strúčiky cesnak
- - 1 najemno nakrájaná cibuľa
- - náplň podľa chuti

## Postup

Pripravíme si náplň do rolády – miešané vajíčka s cibuľkou a zeleninou alebo klobáska alebo brokolica. Jednoducho, čo chladnička alebo špajza poskytne. Ostatné suroviny okrem jedného vajíčka (bude na potretie) spolu zmiešame. Pokiaľ by bolo cesto riedke, môžeme prisypať strúhanku. Na potravinársku fóliu posypanú strúhankou si rozltačíme mäso, dáme nachystanú náplň a zrolujeme. Pripravenú roládu, dáme na plech, potrieme vajíčkcom a pečieme do zlatista. Podávame s varenými alebo pečenými zemiakmi. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielala: Anna zo Stropkova

náročnosť: stredná

čas: 1 hod

porcie: 6