Jednoduchá roláda z mletého masa ve slaninovém kabátku

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Troubu si předehřejeme na 180 stupňů. Ve velké míse smícháme mleté hovězí maso, vejce, strouhanku, nasekaný česnek, sůl a pepř. Dobře přopracujeme. Plech vyložíme alobalem a navlhčenýma rukama rozhrneme ochucenou masovou směs po celé ploše do tvaru obdélníku. Po celé ploše poklademe plátky šunky, špenát a (česnekové) tvarůžky. Pomocí alobalu srolujeme a lehce stiskneme, aby se roláda spojila. Konce na obou stranách uzavřeme. Na dno pekáče dáme pár plátků slaniny, stačí jen na místo, kde bude roláda ležet. Roládu sundáme z alobalu a opatrně přesuneme na připravené místo do pekáče. Potom zabalíme do zbývajících plátků slaniny tak, aby se jednotlivé kousky překrývaly. Pekáč zakryjeme novým kusem alobalu a dáme péct do předehřáté trouby při 180°C. Po cca 25 minutách odstraníme alobal, zvyšíme teplotu na 220°C a pečeme dalších 20 minut, než bude slanina vypečená do křupava. Nakrájíme na plátky a podáváme.

Ingredience

- **Česnek** - 6 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Špenátové listy** - 150 g
- **Mleté maso hovězí** - 800 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 125 g
- **Šunka Mandolína nejvyšší jakosti 4,5 kg** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Strouhanka 500 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE