Plněná králičí roláda

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Z králičího masa připravíme plát. Mleté maso smícháme se žampióny, přilijeme mléko, osolíme a opepříme. Směs dáme na králičí plát, poklademe nakrájeným vařeným vejcem a roládu svineme. Zabalíme ji do alobalu a pečeme v troubě. Když je roláda upečená, vyndáme ji z alobalu, přidáme nakrájenou cibuli a znovu pečeme. Maso přeléváme. Poté roládu vyndáme a do šťávy přidáme mouku a vodu. Rozmícháme a vaříme. Roládu krájíme na plátky a přeléváme šťávou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Mleté maso míchané** - 50 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 50 g
- **Králičí kýta** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 10 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Vejce** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE