

Roláda z panenky s bazalkovým pestem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Vepřovou panenku rozkrojíme na velký plát, naklepeme, osolíme, opepříme čerstvě namletým pepřem a necháme 20 minut v chladu. Pak maso potřeme pestem a posypeme sýrem. Opatrně zavineme do rolády. Nakrájíme na menší kousky, které napichujeme na grilovací jehly. Dáme je do zapékačské misky, podlijeme červeným vínem. Pečeme při mírné teplotě. V průběhu pečení podléváme výpekem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 200 g
- **Vepřová panenka** - 400 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 3 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 30 g

