

Vepřová roláda se špenátem a medvědí česnekem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Čerstvé listy špenátu (plná mísa, hodně se smrskne) spaříme vařící vodou, vymačkáme a nakrájíme. Přidáme k němu medvědí česnek a dosolíme ho. Vepřovou plec si rozkrojíme a rozklepeme, tak aby se dala pohodlně naplnit a zavinout do rolády. Takto připravené maso osolíme a natřeme dijonskou hořčicí. Na plát masa nandáme vrstvu špenátové směsi, zarolujeme ho a z vrchu osolíme a hojně potřeme čerstvě namletým pepřem. Aby se roláda nerozpadla, zajistíme ji párátky nebo gastroprovázkem. Maso nyní zprudka ze všech stran orestujeme na sádle, aby se zatáhlo a dalším pečením neztratilo šťávu. Maso přendáme do pekáče, přidáme na čtvrtky nakrájené žampiony, 2 větvičky cherry rajčat, na půl překrojenou paličku česneku, snítky tymiánu a vše trochu podlijeme vodou. Zakryjeme pokličkou nebo alobalem a pečeme asi 90 minut při 160 stupních. Poté roládu dopékáme odkrytou na 200 stupňů, dokud nezíská zlatou barvu. Před rozkrájením roládu necháme pár minut odležet. Než se dopeče roláda, připravíme si bramborové těsto na šišky: Brambory typu C si uvaříme ve slupce a necháme je zcela zchladnout. Pak je oloupeme, nastroháme najemno, přidáme vejce a hrubou mouku. Z těsta tvoříme šišky a ty najednou dáme do vroucí osolené vody. Vaříme je, dokud nevyplavou na hladinu. Bramborové šišky před podáváním usmažíme do zlatova na sádle. Naservírujeme nakrájenou roládu s pečenými cherry rajčaty, žampiony a česnekem.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 20 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 100 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Špenátové listy** - 200 g
- **Hořčice plnotučná 450 g tuba** - 10 g
- **Vepřová plec** - 750 g
- **Česnek medvědí 30 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

