

Vepřová roláda s pestem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vepřovou kýtu si připravíme na roládu. Uděláme si plát masa, který rozklepeme na slabší placku. Maso posypeme kořením. Začneme dávat na maso plátky anglické slaniny, kterou poté potřeme bazalkovým pestem. V poslední řadě si očistíme žampiony a nakrájíme je na plátky a dáme je jen na jednu polovinu chystané rolády. Nakonec zbývá jen roládu zabalit. Zabalenu roládu prošijeme třeba jehlami na špízy. Dáme do vymaštěného pekáče, podlijeme vodou a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme na 200 °C cca hodinku a půl. Jako příloha se hodí vařené brambory, hranolky, krokety, americké brambory a štoučkačky s cibulkou a slaninou.

Ingredience

- **Žampion zahradní 500 g** - 80 g
- **Vepřová kýta bez kosti** - 1000 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Steak 30 g** - 5 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 30 g

