

Olomoucká roláda

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Ze zadního hovězího nařízneme plát na roládu a rozklepeme ho. Vejce umícháme na cibulce osmažené na oleji, nezapomeneme je mírně osolit. Maso potřeme hořčicí, poklademe kolečky salámu, na ně dáme plátky příčně rozkrojených tvarůžků nebo syrečků, na ty rozetřeme míchaná vejce, roládu zabalíme, převážeme nití a na povrchu osolíme. Zprudka ji ze všech stran opečeme na rozpáleném oleji, potom ji podlijeme pivem a dáme do trouby pod poklicí péct. Během pečení podléváme vodou a poléváme výpekem. Ze stěn pekáče odškrabujeme, co se přichytilo, a vrátíme do šťávy – dodá jí to barvu i chuť. Při pečení rolády tak vznikne hustý výpek s konzistencí omáčky, který je vynikající.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Hovězí zadní** - 1000 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Hořčice plnotučná 450 g tuba** - 30 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 180 g
- **Gothajský salám 100 g** - 150 g
- **Bezlepkový ležák 0,5 l** - 350 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

