

Plněné rolky z mletého masa

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pečivo namočíme do mléka přidáme mleté maso sůl, pepř, koření do mletého masa a 2 vejíčka to vše smícháme (když je těsto moc řídké přidáme trochu strouhanky). Pak naděláme z mletého masa placička do kerých dáme proužek slaniny, salámu, okurky, vejíčka (uvařená na tvrdo), papriky. To zabalíme a dáme osmáhnout po všech stranách (smažíme velmi pomalu). Pak si dáme vařit vodu s masoxem přidáme, zbytek okurky, papriky, salámu a slaniny. Povaříme osolíme a opepříme. Zahustíme moukou. Podáváme s knedlíkem nebo rýží.

Ingredience

- **Paprika červená** - 40 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Mleté maso míchané** - 500 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 50 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Gothajský salám 100 g** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Adžika 25 g** - 2 g
- **Grilovací koření 40 g** - 2 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 8 g
- **Vejce** - 200 g
- **Panbauletto 300 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

