

Jednoduchá roláda z mletého mäsa v slaninovom kabátiku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru si predhrejeme na 180 stupňov. Vo veľkej mise zmiešame mleté hovädzie mäso, vajcia (2 ks), strúhanku, nasekaný cesnak, soľ a korenie. Dobre prepracujeme. Plech vyložíme alobalom a navlhčenými rukami rozhrnieme ochutenú mäsovú zmes po celej ploche do tvaru obdĺžnika. Po celej ploche poukladáme plátky šunky, špenát a (cesnakové) syrečky. Pomocou alobalu zrolujeme a ľahko stlačíme, aby sa roláda spojila. Konce na oboch stranách uzavrieme. Na dno pekáča dáme zopár plátok slaniny, stačí len na miesto, kde bude roláda ležať. Roládu zložíme z alobalu a opatrne presunieme na pripravené miesto do pekáča. Potom zabalíme do zvyšných plátok slaniny tak, aby sa jednotlivé kusy prekrývali. Pekáč zakryjeme novým kusom alobalu a dáme piecť do predhriatej rúry pri 180 °C. Po cca 25 minútach odstránime alobal, zvýšime teplotu na 220 °C a pečieme ďalších 20 minút, než bude slanina vypečená do chrumkava. Nakrájame na plátky a podávame.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 200 g
- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Olomoucké tvarôžky Špeciál 80 g** - 125 g
- **Cesnak** - 6 g
- **Mleté mäso hovädzie** - 800 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Špenátové listy** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Bravur kuracia šunka najvyššej kvality cca 3 kg** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

