

Olomoucká roláda

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zo zadného hovädzieho narežeme plát na roládu a rozklepeme ho. Vajcia vymiešame na cibulke osmaženej na oleji, nezabudneme ich mierne osoliť. Mäso potrieme horčicou, poukladáme naň kolieska salámy, na ne dáme plátky priečne rozkrojených tvarôžkov alebo syrčekov, na tie rozotrieme miešané vajcia, roládu zabalíme, previažeme niťou a na povrchu osolíme. Sprudka ju zo všetkých strán opečieme na rozpálenom oleji, potom ju podlejeme pivom a dáme do rúry pod pokrievkou piecť. Počas pečenia podlievame vodou a polievame výpek. Zo stien pekáča odškrabujeme, čo sa prichytilo, a vraciame do šťavy – dodá jej to farbu aj chuť. Pri pečení rolády tak vznikne hustý výpek s konzistenciou omáčky, ktorý je vynikajúci.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 10 g
- **Horčica plnotučná 450 g** - 30 g
- **Hustopečská pečeňovka** - 150 g
- **Bezlepkový ležiak 0,5 l** - 350 g
- **Olomoucké tvarôžky Tyčinky 125 g** - 180 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Hovädzie zadné** - 1000 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

