

# Plnené rolády z morky

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Prsia (2 kusy morčacích prs) rozrežeme a upravíme na plát, jemne naklepeme, trochu osolíme a potrieme plnkou (2 kusy bielych rožkov, 1 dl bieleho vína, 2 vajcia, 250 ml smotany na šľahanie, 300 g pomletého bravčového mäsa, 100 g jemne nasekaných mandlí, 6 lyžíc brandy, 200 g údenej slaniny, biele mleté korenie, soľ pečeň z morky trochu vegety čerstvá petržlenová vňať) . Pevne zrolujeme, previažeme alebo spojíme grilovacími ihlami, obložíme slaninou a maslom. Pečieme v alobale alebo v uzatvorenom pekáči. Počas pečenia potierame smotanou. Pečieme asi 1 a pol hodiny pri miernejšej teplote, aby sa plnka dobre prepekla. Plnku pripravíme tak, že rožky namočíme do vína, primiešame ostatné suroviny, pokrájajú pečeň, slaninu na drobné kocky a nasekanú petržlenovú vňať. Rolády chutia výborne aj studené, napríklad počas silvestrovskej noci pri šampanskom.

## Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 200 g
- **Morčacie mäso** - 300 g
- **Kuracia pečeň** - 200 g
- **Bravčový bôčik** - 300 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **Korenie biele mleté** - 2 g
- **Mandle jadrá** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Baguettini Bianco BIO 200 g** - 200 g
- **Podravka NATUR na zlaté kurča 25 g** - 5 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

