Mäsová roláda v lístkovom ceste

Recepty

Hlavné chody

Veľká noc

80 min

6



2.9

605

Budete potrebovať

Mletého mäso (mix bravčové/hovädzie)	500 g
Vajce	1 ks
Cibuľa	1 ks
Strúhaný syr	60 g
Soľ	2 ČL
Cesnak Vitana	1 ČL
Provensalské bylinky Vitana	1 ČL
Strúhanka podľa potreby	40 g

Vajíčka na tvrdo	3 ks
Lístkové cesto	1 rolka

Vajíčko na potretie

Sezam Vitana na posypanie

Príprava receptu

V miske zmiešame mleté mäso, nakrájanú cibuľu, vajce, syr, soľ, cesnak a bylinky.
Prisypeme strúhanku podľa potreby tak, aby sa nám dala zo zmesi dobre tvarovať roláda a nerozpadala sa.
Jednu tretinu zmesi uložíme na alobal a vytvarujeme do obdĺžnika.
Na vrch poukladáme vajíčka uvarené na tvrdo a prikryjeme zvyšnou mäsovou zmesou. Dotvarujeme do rolády.
Takto pripravenú roládu pečieme v rúre vyhriatej na 180 stupňov cca 40 minút. Po dopečení necháme vychladnúť.
Keď je roláda vlažná, uložíme ju na lístkové cesto a prikryjeme ju zo všetkých strán. Odrezky môžeme použiť na dozdobenie rolády.

Cesto potrieme vajíčkom, posypeme sezamom a pečieme pri teplote 220 stupňov cca 20 minút.

Pozrite si aj videonávod

Cesnak sušený mletý

Sezamové semienko

Provensálske bylinky