

Jak udělat masovou roládu?



Svazování rolády

K perfektní roládě patří neodmyslitelně její svazování. **Pokud používáme jednotný plát masa (např. vykostěné kuře), bude práce s provázkem snadnější**, než je tomu u plátků, jež se snažíme spojit.

V dnešní době má každá moderní hospodyňka v záloze alobal nebo speciální fólie určené na vaření. Dříve si kuchařky musely poradit skutečně jen s motouzem nebo si práci usnadnily utěrkou, to když se roláda připravovala v páře či tekutině. **Jestliže nemáte času nazbyt, nejpraktičtější použití vám zajistí právě alobal.** Hotovou roládu do něj pevně zaviňte a konce stlačte do jejího středu.

Takovou roládu pečte pozvolna do teploty 160 °C a z alobalu ji vyjměte ve chvíli, kdy chcete vytvořit křupavou kůrčičku (na 200 °C). Pro zastánce klasického způsobu skvěle poslouží **elastické sítky určené přímo pro masové rolády**.

Vyzkoušejte naše recepty:

Vepřová roláda na černém pivě

600 g vepřové plece nebo krkovice, 2 olomoucké tvarůžky, 150 g anglické slaniny, hořčice, sůl, mletý pepř, drcený kmín, alobal, tuk na potřeni

Maso nakrájíme na plátky a naklepeme. Alobal potřeme máslem či olejem a jednotlivé plátky na něj

naskládáme tak, aby se částečně překrývaly. Výsledný plát masa osolíme, opepříme, přidáme drcený kmín a potřeme hořčicí. Naskládáme na něj plátky anglické slaniny a tvarůžků. Pomocí alobalu maso svineme do rolády a dobře utáhneme. Pečeme ve vyhřáté troubě 50 minut a poté alobal sejmeme. Roládu podléváme pivem a necháme vytvořit kůrčičku. Jako přílohu doporučujeme šťouchané brambory na cibulce.

Kuřecí roláda s houbami

500 g kuřecích prsních řízků, 150 g šunky, čerstvá petrželka, 250 g hub, 1 malá cibule nebo jarní cibulky, smetana, 2 lžíce másla, sůl, pepř

Kuřecí prsa očistíme, nařízneme a naklepeme na tenčí plátky a vyskládáme na alobal tak, aby se nám vytvořil souvislý plát. Na másle necháme zesklovatět nadrobno nakrájenou cibulku, opečeme na ní šunku nakrájenou na nudličky, přidáme houby a dusíme 10 minut. Ochutíme solí, pepřem a nasekanou petrželkou. Hotovou směsí poklademe kuřecí prsa a dobře zarolujeme. Pečeme ve vyhřáté troubě alespoň 40 minut. Poté alobal sejmeme a necháme vytvořit kůrčičku. Roládu podléváme drůbežím vývarem. Nakonec do výpeku přidáme smetanu na vaření a ještě 5 minut povaříme. Podáváme s rýží nebo pečeným bramborem.

Dvoumasová roláda

700 g vepřové kýty, 300 g míchaného mletého masa, 2 lžíce hořčice, 1 pikantní klobása, 2 natvrdo vařená vejce, česnek

Kýtu očistíme a naklepeme na tenčí plátky, které naklademe na sebe tak, aby se překrývaly. Mleté maso smícháme s prolisovaným česnekem, hořčicí, dochutíme solí a pepřem. Hotovou směs rovnoměrně rozprostřeme na plát vepřového masa. Na ně poklademe klobásu nakrájenou na nudličky a vařená vejce rozkrájená na osminky. Roládu dobře zavineme a omotáme kuchyňskou nití, aby se nerozsypala. Opatrně ji opečeme ze všech stran na rozpáleném tuku a spolu s výpekem dáme péct na hodinu do předem vyhřáté trouby. Podléváme masovým vývarem a ke konci odkryjeme, aby se vytvořila křupavá kůrčička. Podáváme s bramborem nebo čerstvým chlebem.