



Vepřovou roládu plněnou směsí z mletého masa, sýrů provolone dolce a piccante a italské pancetty servírujte s bramborovou kaší.

Příprava:

Vepřové plecko rozřízněte a naklepte. Připravte si náplň: mleté maso orestujte s cibulí a podlijte bílým vínem. Nechte vystydnout a smíchejte s najemno nakrájenou pancettou, nastrouhaným sýrem provolone dolce a provolone piccante. Směsí naplníte plecko a zavažte ho. Dejte péci na celeru, mrkev, šalvěj a rozmarýn zalité zeleninovým vývarem. Podávejte s bramborovou kaší.

Suroviny

1 kg vepřového plecka
300 g mletého masa
100 g pancetty
2 střední cibule

1 dcl bílého vína
150 – 200 g sýru provolone (dolce i piccante)
celer, mrkev, šalvěj, rozmarýn
zeleninový vývar



DRUHÉ CHODY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST