

Krůtí roláda půvabné komtesy

Ingredience:

1 větší krůtí prsa vcelku
300 g vepřové plece
100 g slaniny, 100 g šunky
4 žampiony, 1 rohlík
hrst petrželky, trochu mléka
špetka muškátu, pepře a zázvoru
sůl, 2 vejce, máslo a olej

Popis postupu:

Vykostěná krůtí prsa upravíme na plát a naklepeme. Okraje odřízneme a semeleme s vepřovým masem. Na rozškvařené slanině osmahneme nudličky šunky a plátky žampionů, přidáme umleté maso, nasekanou petrželku a rohlík rozmočený v mléce. Směs okořeníme, osolíme a vyklepneme vejce. Vše důkladně promícháme a nanese na osololený plát masa. Svineme ho do rolády a svážeme nití. Na pekáči rozehřejeme olej a roládu po všech stranách opečeme. Pak podlijeme trochou horké vody a pečeme v troubě asi hodinu. Občas podlijeme a potřeme rozehřátým máslem. Dozlatova upečenou roládu vyjmeme, výpek slijeme a doplníme zbylým máslem. Maso nakrájíme na plátky a podáváme s brambory přelitými svařeným výpekem.