Rolovaný vepřový bok s bramborovými šiškami a špenátem

Recepty

Hlavní chody

Oslava

120 min

4



2.9

2133

Budete potřebovat

vykostěný vepřový bok	1 kg
cibule	1 ks
olej	2 lžíce
česnek	4 stroužky

Příprava receptu

Vepřový bok omyjeme pod studenou tekoucí vodou, osušíme papírovou utěrkou a na kůži nařízneme ostrým nožem mřížku. Maso pak podélně rozřízneme, jako bychom ho chtěli rozkrojit na dva pláty, ale dáváme pozor,

abychom jej nedořízli úplně. Vznikne tak jakási „knížka“. Maso rozložíme, potřeme 2 stroužky prolisovaného česneku, osolíme a okořeníme drceným kmínem. Podložíme jej po celé délce kuchyňským provázkem, zarolujeme a z vrchní strany zavážeme uzlík, pak maso omotáme provázkem po celé šířce až na konec, dvěma tahy se vrátíme zpět a nakonec zavážeme uzlík.

Jednu cibuli nakrájíme nahrubo a nasypeme do pekáčku, dáme na ni připravené rolky, lehce osolíme a posypeme kmínem, podlijeme trochou studené vody a pečeme na 180°C asi 90 minut. Během pečení maso otáčíme a případně podléváme.

Servírujeme s bramborovými šiškami a špenátem, přelité šťávou. Tu připravíme z výpeku: cibuli se šťávou vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, metličkou prošleháme a krátce orestujeme. Nakonec zalijeme trochou studené vody, přidáme kostku Masoxu, promícháme a provaříme aspoň 10 minut, podle chuti dosolíme.



Kmín drcený



Pepř černý mletý



Vitana mlýnek Mořská s