



Krůtí roláda plněná kysaným zelím se staročeskou lepenicí a pečeným česnekem

Tip šéfkuchaře:

Rakytník byl použit z produktů firmy Luka, a.s.

Krůtí maso je z lokální výroby z Brniště (Prominent CZ s.r.o.).

Kysané zelí je rovněž z místní firmy Samir Kysané Zelí s.r.o. z Brniště.

4 porce

Na roládu:

Krůtí prsa – 600 g

Kysané zelí – 200 g

Anglická slanina – 120 g

Rakytníkový džem – 40 g

Máslo – 50 g

Sůl

Pepř

Postup:

Krůtí prso rozřízneme na plát, naklepeme, osolíme, opepříme. Poté natřeme rakytníkovým džemem, poklademe tenkými plátky anglické slaniny a překryjeme kysaným zelím. Takto připravený plát zabalíme do rolády a pomocí potravinářského provázku zavážeme. Roládu zprudka opečeme na pánvi ze všech stran, vložíme do pekáče, podlijeme trochou vody, přiklopíme a dáme péct do trouby na 180° cca 45 minut. Hotovou roládu vyjmeme, výpek slijeme do menšího kastrůlku, přivedeme do varu, poté teplotu ztlumíme, přidáme máslo, sůl a necháme redukovat, dokud šťáva nezhoustne (po přidání másla do výpeku se nesmí výpek vařit, aby se nám neoddělilo máslo od šťávy).

Staročeská lepenice**4 porce****Suroviny:**

Brambory – 600 g

Kysané zelí – 200 g

Anglická slanina – 120 g

Olej

Sůl

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na větší kousky. Vložíme do studené vody, osolíme a dáme vařit do měkka. Mezitím scedíme kysané zelí, (kdyby bylo dlouhé, tak ho pokrájíme). Potom si nakrájíme anglickou slaninu na středně silné nudličky. Na pánvi rozežřejeme malé množství oleje a slaninu orestujeme. Hotové brambory scedíme a rozšťoucháme (ne na kaši, ale spíše jako šťouchané brambory). Pak přidáme kysané zelí, orestovanou slaninu, vše zamícháme a podle chuti osolíme. Za pomoci dvou lžic vytváříme noky a servírujeme na talíř.

Pečený česnek:

Suroviny:

Česnek – 2 hlavy

Olej

sůl

Postup:

Celou, neoloupanou hlavu česneku, vložíme na alobal, který jsme potřeli olejem. Osolíme, zabalíme a pečeme v troubě na 180° cca 30 minut. Hotový česnek rozbalíme, rozkrojíme podélně na půl a dáme na talíř jako dekoraci.