

Roláda z mletého masa se sýrem Primator od Madety, špenátem a slaninou

🕒 40 minut

náročnost ●●○○



Ingredience (4 porce)

- 500 g mletého masa (mix hovězího a vepřového masa)
- 1/2 vaničky špenátu
- 1 balení sýru Primator od Madety
- 1 balení slaniny
- 5 vajec
- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 2 hrsti strouhanky
- 150 g Jihočeského másla + 1 lžíce
- sůl
- pepř
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička uzené papriky
- 1 kg brambor
- 300 ml čerstvého Jihočeského plnotučného mléka
- 1 hrst pažitky
- 2 lžíce majonézy
- šťáva z půlky citronu

Návod na přípravu:

Mleté maso okořeníme, zalijeme čerstvou Jihočeskou smetanou, přidáme 1 vejce, strouhanku, promícháme a necháme alespoň hodinku odležet v lednici. Na jedné lžici Jihočeského másla připravíme míchaná vejce, která osolíme a opepříme. Pečicí papír vložíme na plech a pokapeme vodou. Na takto připravený pečicí papír rozprostřeme rovnoměrně mleté maso, poklademe slaninou, vejci, sýrem Primator od Madety a špenátem. Zarolujeme a pečeme v předem vyhřáté troubě při 180 °C cca 40 minut. Během pečení potíráme vodou. Brambory uvaříme v osolené vodě do měkka. Po uvaření vyšleháme s rozehřátým čerstvým Jihočeským mlékem a Jihočeským máslem. Přidáme pažitku a osolíme. Roládu podáváme s bramborovou kaší a majonézou smíchanou s citronovou šťávou.

Tento recept je vhodný dokonce i pro celiaky. Upravenou verzi receptu najdete [zde](#).