Plněná roláda z hovězího masa s fantasticky chutnou omáčkou

https://varimesmarcelou.cz/plnena-rolada-z-hoveziho-masa-s-fantasticky-chutnou-omackou

Hovězí maso je poměrně drahé, ale zase je nepoměrně chutnější než třeba kuřecí. Čas od času si dopřejeme některou z dobrot z hovězího masa. Příprava je sice složitější a zdlouhavější, ale výsledek stojí za to. Příkladem velmi chutného pokrmu je i plněná roláda z hovězího masa s omáčkou smetanovou.

Na 8 porcí plněné rolády z hovězího masa s fantasticky chutnou omáčkou budeme potřebovat

Suroviny na náplň

- 200 g mletého vepřového masa
- 1 menší syrové vajíčko
- 2 polévkové lžíce strouhanky
- Sůl
- Mletý černý pepř

Na přípravu masa

- Plát hovězího masa (cca 1,2 kg)
- Sůl na posolení masa
- 1 polévkovou lžíci sardelové pasty
- Provázek na svázání rolády
- 50 g uzeného špeku na kostičky
- 1 polévkovou lžíci sádla na opečení rolády

Do pekáče pod maso

- 2 středně velké cibule nakrájené na kostičky
- 2 oškrábané mrkve nakrájené na špalíky
- 30 g bulvy celeru nakrájené na menší kusy
- 1-2 větší stroužky česneku nakrájeného na plátky
- 1 větší bobkový list
- 5 kuliček jalovce
- 1 polévkovou lžíci krupice (mouka)
- 2 dl hovězího vývaru
- 2 dl láku z okurek

Na omáčku

- 1 dl šlehačky
- 1 dl kysané smetany
- 1 dl plnotučného mléka
- 1,5 polévkové lžíce hladké mouky
- 1 větší naběračku vařící vody
- Špetku soli

Pečení masa = 1,5 – 2 hodiny na 190 °C

Postup přípravy plněné rolády z hovězího masa s fantasticky chutnou omáčkou

Plát hovězího masa posolíme jen ze strany, kterou budeme plnit. Na stejnou stranu rovnoměrně rozetřeme sardelovou pastu.

Suroviny na náplň dokonale promícháme a poklademe jí maso tak, aby od kraje zůstalo nepokrytých přibližně 5 cm. Roládu svineme a svážeme po celé délce provázkem. Vypadala jako velká housenka.



V pánvi rozpustíme 1 lžíci sádla společně s kostičkami špeku. V horkém tuku celou roládu ze všech stran opečeme a následně ji přemístíme do pekáče, ve kterém se bude péct. Troubu zapneme a termostat nastavíme na 190 °C.

Do prázdné pánve s výpekem nasypeme kostičky cibule, mrkev, celer a česnek. Přidáme přelomený bobkový list a kuličky jalovce. Vše promícháme a smažíme asi 2 minuty. Pak zeleninu zasypeme 1 polévkovou lžící krupice a tento základ omáčky necháme zasmažit ještě 3 minuty. Pak pánev sejmeme ze zdroje tepla.

Obsah pánve zalijeme 2 dl hovězího vývaru, promícháme a přelijeme k opečenému masu do pekáče. Přidáme ještě 2 dl láku z okurek.

Láku z okurek se nebojte, dodá totiž omáčce skvělou chuť. Mám to vyzkoušené.



Za občasného polévání masové rolády pečeme 1,5 hodiny. Záleží na druhu masa. Pokud se vám bude maso zdát tužší, klidně přidejte ještě půl hodiny.

Připravíme si závarek. Do misky nalijeme šlehačku, kysanou smetanu a mléko. Směs lehce osolíme a vše zasypeme hladkou moukou. Metlou vše promícháme, aby v závarku nebyly hrudky. Necháme stát minimálně 15 minut.

Upečené maso vyndáme na nahřátý talíř a necháme částečně vychladnout. Osvobodíme ho od provázků a nakrájíme na plátky 1,5 – 2 cm široké. Zakryjeme je alobalem, aby si maso udrželo svoji teplotu.



Do výpeku v pekáči setřeme z okrajů napečené zbytky. Omáčce dodají skvělou barvu i chuť. Použila jsem stěrku a šlo to skvěle. Výpek přelijeme přes cedník do kastrolu, ve kterém budeme připravovat omáčku.

Kuličky jalovce i bobkový list odstraníme. Pomocí lžíce vše v cedníku nahrubo propasírujeme. 1-2 lžíce zbytků do omáčky nepřidáváme, aby byla hladká. U nás doma se o ně vždy hlásí manžel. Musím říct, že jsou velmi chutné.

Omáčku začneme zahřívat. Do závarku přilijeme naběračku vařící vody a metličkou prošleháme. Vařící voda nám zajistí, že se v omáčce smetana nesrazí a bude krásně hladká.

Při prvním náznaku varu omáčkového základu, přilijeme závarek a promícháme. Na mírném ohni vaříme 10 minut. Omáčku s menšími přestávkami mícháme. Pak ji odstavíme a můžeme ochutnat.



Podávat můžeme s bramborami nebo s houskovým knedlíkem. Přiznám se, mám ráda brambory, ale v tomto případě doporučuji houskové nebo kynuté knedlíky, protože jsou jemné a skvěle ladí s jemností omáčky.