

Šéfkuchař doporučuje...

Vepřová roláda se slaninou a česnekem, mačkané brambory

s pikantním salámem (4 pc)

Suroviny:

800 g vepřové plece

1 větší cibule

350 g žampionů

100 g anglické slaniny

60 g sádla

45 g pikantní dijonské hořčice

6 stroužků česneku

majoránka, mletý kmín

sůl, pepř

zelená petrželka

Na pikantní mačkané brambory:

500 g brambor

150 g pikantního salámu dle chuti

1 větší cibule

sádlo na osmahnutí cibulky

mléko

pažitka

sůl

Postup:

Nejprve si připravíme nádivku do rolády. Žampiony opláchneme, případně oloupeme klobouky a pokrájíme na plátky. Anglickou slaninu si nakrájíme na kostičky. Na pánvi rozpustíme lžici sádla, přihodíme kostičky anglické slaniny a jakmile začne zlátnout, přisypeme nakrájené žampiony. Občas promícháme. Po pár minutách bude voda, kterou houby pustily, vyvařená a žampiony se začnou smažit. Vypneme a ještě do teplé směsi vmícháme v dlani rozemnutou majoránku spolu s pepřem a kmínem. Díky slanině by měla být směs dostatečně slaná, pokud ne, přisolíme.

