

Nyní si rozřízneme omytou a očištěnou plec na obdélníkový plát, který by měl být po celé ploše přibližně stejně vysoký. Plát opatrně naklepeme, abychom jej nepotrhali, můžeme si pomoci potravinovou fólií. Následně jej z obou stran posolíme a popepříme. Utřené stroužky česneku smícháme s dijonskou hořčicí a touto směsí potřeme maso, navrstvíme orestovanými žampiony se slaninou a na závěr posypeme zelenou petrželkou. Nyní plát stočíme do rolády, pevně zajistíme provázkem. Roládu přendáme do pekáčku, kde máme na dně nakrájenou cibulku, podlijeme lehce vodou. Zakryjeme víkem nebo alobalem a vložíme do trouby rozeřáté asi na 200°C. Po 15 minutách snížíme teplotu na 180 °C a pečeme asi hodinu a půl, na posledních 10 – 15 minut odkryjeme. Průběžně podléváme vypečenou šťávou.



Zatímco máme roládu v troubě, pustíme se do přípravy brambor s pikantním salámem. Oloupané a na kostky nakrájené brambory uvaříme v osolené vodě doměčka. Mezitím si osmahneme dostatečné množství cibulky dohněda, přidáme na kostičky pokrájený pikantní salám a restujeme. Slijeme vodu z brambor a rozšťoucháme je. Přilijeme trochu teplého mléka, přidáme osmaženou cibulku se salámem a nakonec nasekanou pažitku. Vše promícháme a podle chuti přisolíme.