Hovšzí roláda po pražsku

Cuisine: **Czech**
Food category: **Beef**

Author: **xVlastimil xJaša**
Company: **xRetigo**

Program steps

1	Hot air	100 %	Termination by time	00:15 hh:mm	190 °C	100 %	
2	Combination	90 %	Termination by core probe temperature	99 °C	145 °C	90 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Hovězí zadní	1.5	kg
Slanina	0.2	kg
Šunka	0.2	kg
Hrášek	0.2	kg
Vejce	0.16	kg
Sádlo	0.05	kg
Sůl	0.03	kg
Pepř	0	kg
Hrubá mouka	0.05	kg

Directions

Šunku nakrájíme na kostičky a lehce opečeme na rozehřátém oleji. Přidáme hrášek a rozšlehaná vejce, osolíme, opepříme a umícháme do polotuha. Směs odstavíme a necháme vychladnout.
Díl omytého hovězího zadního masa rozřízneme na plát, rozklepeme přes potravinovou fólii na tenký plát (díky fólii se maso nepotrhá).
Vychladlou vaječnou směs smícháme s hrubou moukou a rozetřeme na plát masa. Stočíme ho do rolády, převážeme ji provázkem, poklademe plátky slaniny a vložíme do smaltované GN 40mm vysokou.
Roládu podlijeme vodou.

Nastavíme si program zhora uvedený ,zvolíme tlačítko Start pro přípravu teploty v komoře a po zvukovém signálu vkládáme do komory a pečeme do zlatova.

Recommended accessories

Enameled GN container