



Martin Samek

# Lesní roláda

Lesy jsou plné hub. Ve svém receptu ze zvěřiny je také využil šéfkuchař Martin Samek



Přibližně 80 minut



Srnčí plec, uzená slanina, na kilogram masa asi 0,4 kg cibule, ostatní ingredience dle potřeby – tuk (kančí sádlo, olej), sůl, pepř, česnek, silný zvěřinový vývar, divoké koření (bobkový list, nové koření, pepř celý) a čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián), houby (čím víc druhů, tím lépe), potravinářský provázek, sůl, pepř, hořčice, hladká mouka, máslo.



Dobře očištěné a odblaněné maso osolíme a opepříme. Poté na ně naklademe na proužky nakrájenou slaninu, zarolujeme do pravidelné rolády a stáhneme potravinářským provázkem. Necháme odležet. Do nádoby, v níž budeme maso dusit, přidáme tuk a maso zprudka opečeme, aby se zatáhlo. Pak je vyjmeme a připravíme si tmavý základ.

Cibuli na základ nakrájíme nadrobno a na rozpáleném tuku smažíme do tmavé barvy. Před dokončením základu přidáme část pokrájených hub, hořčici, nadrcený česnek a lehce osmažíme. Základ zalijeme zvěřinovým vývarem, přivedeme k varu, osolíme, opepříme, přidáme divoké koření a bylinky v sítku, vložíme ope-

čené maso a dusíme do měkka. Pokud máme maso dostatečně měkké, vyjmeme je a necháme odležet.

Nyní se pustíme do přípravy omáčky. K tomuto pokrmu by měla mít tmavě hnědou barvu s přiměřenou hustotou. Vzniklou šťávu vydusíme na tuk a lehce zaprášíme hladkou moukou, zasmažíme a rozředíme vývarem. Vše povaříme min. 20 minut. Dále šťávu rozmixujeme tyčovým mixérem, aby byla krásně hladká (můžeme přecedit). Šťávu dochutíme solí, případně pepřem a zjemníme máslem.

K servírování si připravíme zbylou část hub, kterou osmažíme na másle. Houby pustí vodu, kterou vydusíme. Nyní takto připravený pokrm můžeme servírovat. Maso zbavíme potravinářského provázku a nakrájíme porci rolované srnčí plece. Na talíř nalijeme omáčku, na omáčku dáme srnčí plec, která bude ve tvaru roládky s mozaikou špeku. Pokrm ozdobíme orestovanými houbami. Jako příloha k tomuto podzimnímu pokrmu může být jakýkoliv druh knedlíku, brambor, nebo rýže.