Roláda z králíka, plněná velikonoční nádivkou, sýrem, schwarzwaldskou šunkou a mladými kapustovými listy, pečená na šalvěji

https://www.varimesmarcelou.cz/kralik/rolada-z-kralika-plnena-velikonocni-nadivkou-syrem-schwarzwaldskou-sunkou-a-mladymi-kapustovymi-listy-pecena-na-salveji.html

Ve většině českých domácností má králík těžkou pozici. Někdo králičí maso rád, někdo nerad. Někteří dokonce prohlašují, že by králíka nikdy nejedli (brr). Je to ale předsudek, stejný jako nejíst dary moře, chobotnice nebo ústřice. Zkuste rodinu přesvědčit a řekněte, že ta božsky chutnající roláda je z kuřete. Nikdo to nepozná a všichni si pochutnají.

Králičí maso mám ráda. Za mého dětství se u nás králík pekl, smažil, byl z něho i výborný guláš.

Králičí maso je jemné, lehce stravitelné a vhodné pro děti. Obsahuje málo tuku a cholesterolu, zato vysoký obsah bílkovin.

Králík na zelenině byl maminčin speciální recept. Dělaly se z něj knedlíčky do polévky.

Králík na smetaně patřil k mým oblíbeným. Králičí i skopové nebo jehněčí je hodnotné maso a měli bychom si ho dopřát nejen o velikonocích.

Na čtyři rolády z králíka pro 6 strávníků budeme potřebovat

- 4 vykostěné plátky masa z králíka
- 4 kávové lžičky francouzské hořčice
- 4 čajové lžičky olivového oleje
- Hrubozrnnou sůl
- 100 g schwarzwaldské šunky
- 4 menší kapustové listy bez silnějších žeber
- 50 g kvalitního tvrdého sýra, který se dobře rozpouští a nedělá gumové pucky
- 4 vrchovaté polévkové lžíce syrové velikonoční nádivky, do které jsme přidali nakrájené králičí ledvinky a nakrájená králičí játra
- 6-8 listů šalvěje
- 1 větvičku tymiánu
- 1 dl suchého bílého vína
- Potravinářský provázek

Na omáčku budeme potřebovat

- 3 polévkové lžíce zakysané smetany
- 1 polévková lžíce hladké mouky
- 1 čajová lžička obyčejné hořčice
- 1 kávová lžička rajského protlaku
- 0,5 cm silný plátek másla

Postup přípravy rolády z králíka

Plátky masa lehce naklepeme a posolíme hrubozrnnou solí. Na každý plátek rozetřeme kávovou lžičku francouzské hořčice a přelijeme maso čajovou lžičkou olivového oleje.

Na levou stranu plátku (leváci samozřejmě na pravou) položíme plátek šunky.

Na šunku rovnoměrně rozložíme 1 polévkovou lžíci syrové nádivky a špalíček (1/4) připraveného sýra a na několik kousků natrhaný kapustový list.

Náplň nám zabere asi 1/3 plochy králičího plátku. Roládu zatočíme z levé strany doprava. Vezmeme další plátek šunky a položíme jej na roládu

Tohle je důležité, aby se králicí maso při pečení nevysušovalo.

Potravinářským provázkem roládu svážeme.

Tento postup opakujeme 4x.

Rolády vložíme do pekáče, poklademe listy šalvěje a větvičkou tymiánu. Podlijeme asi 1 dl vody a dáme péct do trouby vyhřáté na 200 °C. Pečeme přikryté 25 minut.

Pak pekáč odklopíme, podlijeme vínem a necháme péct nepřikryté dalších 40 minut na 180 °C.

Za uvedenou dobu se nám rolády krásně propečou. Vyndáme je na prkénko a necháme lehce vychladit. Pak je osvobodíme od provázků a dáme do samostatné nádoby.

Výpek přecedíme do kastrolu, ve kterém budeme připravovat omáčku.

Postup přípravy omáčky

Ze smetany, mouky, hořčice, rajského protlaku a 1-2 naběraček horkého přecezeného výpeku vymícháme hladkou zavářku.

Výpek z masa přivedeme k varu a postupně přidáváme, za stálého prošlehávání metličkou, připravenou zavářku. Na opravdu mírném ohni ji necháme provařit asi 15 minut.

Na úplný závěr přidáme plátek másla, promícháme a hotovou omáčku odstavíme. Vznikne nám úžasně jemná a chutná omáčka.

Podáváme s kousky velikonoční nádivky.

Celý proces vypadá pracně a složitě, ale není to tak. A pokrm, který ochutnáte si zamilujete.