

Jak nakrájet maso na roládu



Ingredience **pro**

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

15
min

0
min

0
min

Cena





Maso položíme na prkénko a nejprve ho očistíme od přebytečného tuku a blan...



Maso od nejširší části nařízeme, jako kdybychom ho chtěli rozkrojit na dva pláty, dáváme si pozor, abychom plát nedořízli úplně...



Plát otevřeme a opatrně špičkou nože maso dořízneme, abychom získali rovnoměrný plát...



Maso položíme řezem dolů a delší stranou směrem od nás. Řez znovu zopakujeme, tentokrát do šířky. Maso bude pravděpodobně na jednom konci již dostatečně tenké, a proto začneme o kousek dále, abychom jeho tloušťku zarovnali...



5. Jednu ruku položíme na maso a plát rozkrojíme, opět si dáváme pozor, abychom maso nerozřízli úplně...



6. Plát otevřeme a opatrně dořízáme špičkou nože...



7.

Přeložíme potravinářskou fólií anebo pečícím papírem a plochou paličkou na maso tloušťku zarovnáme...



8.

Nyní je náš plát připraven. [Zde](#) se můžete podívat, jak se plněná roláda váže provázkem na pečení, aby při vaření hezky držela tvar.