

Příprava masové rolády z vepřové kotlety a kostí

Suroviny:

Vepřová kotleta, rajče, cibule.

Marináda: olej, grilovací koření, česnek.

BBQ omáčka: cibule, rajčatový protlak, drcená rajčata, grilovací koření, česnek, med, červené víno, uzená paprika, sladký kečup, feferonky, třtinový cukr, plnotučná hořčice.

Postup BBQ:

Do zlatovou zasypeme zauzenou paprikou, krátce orestujeme přidáme drcená rajčata, raj. protlak, kečup, znovu krátce orestujeme, zalijeme červeným vínem a přidáme zbytek surovin. Krátce orestujeme a rozmixujeme ponorným mixérem. BBQ omáčku můžeme používat za studena nebo i jako teplou.

BBQ omáčka se může použít:

1. marináda na nakládání mas – pečení, grilování
2. studená omáčka

Postup rolády:

Vepřovou kotletu nařízneme podélně, až nám vznikne 1cm plát, který zůstane součástí kostí. Plát jemně rozklepeme, potřeme BBQ omáčkou. Na plát rozložíme cibuli a rajčata, zabalíme a svážeme provázkem a roládu potřeme marinádou. U rolády jsou 2 tepelné úpravy:

1. Vložíme do vakuovacích sáčků a vaříme metodou sous-vide 5 hodin na 70°C. Poté vyjmeme z vakuovacích sáčků, vložíme na gril a roládu grilujeme asi 1h.
2. Roládu zabalíme do alobalu a pomalu pečeme asi 5 hodin na 160°C, záleží na velikosti rolády. Poté vyjmeme z alobalu a dopečeme do zlaté barvy.