

| ROLÁDA Z PŠTROSÍHO MASA PLNĚNÁ HOUBAMI A SLANINOU |

1 kg	pštrosího masa (filet)		citronová šťáva
20 g	másla		rozmarýn
	olej	2	žloutky
	česnek	2 lžíce	parmezánu
	směs hub		strouhanka
	sůl, pepř		

Máslo rozpustíme na pánvi, a pak v něm pět minut opékáme cibuli. Poté přidáme česnek a po minutě i houby. Necháme zcela změkhnout a zároveň necháme odpařit veškerou tekutinu. Osolíme a opepříme. Sejmeme z ohně, necháme lehce zchladnout a přimícháme citronovou šťávu, rozmarýn, žloutky, parmazán a strouhanku. Dáme stranou. Maso podélně rozřízneme (ne úplně do konce), rozevřeme jako motýlí křídla a naklepejeme. Z obou stran jej nasolíme a opepříme. Poté na něj rozprostřeme nádivku. Po delší straně zarolujeme a svážeme kuchyňským provázkem. Roládu ze všech stran opečeme na troše oleje, aby se maso zatáhlo. Dáme do pekáčku a pečeme 40–45 min při teplotě 175 stupňů. Vyjmeme z trouby a po pěti minutách nakrájíme.