# Roláda masová

## Ingredience

- 1 balíček listového těsta
- 350 g mletého masa
- cibule — 1
- pepř — 1 špetka
- sůl — 1 lžička
- 1 lžíce nakrájené slaniny
- 50 g strouhaného sýra
- vejce — 1

## Postup

Slaninu vložíme na pánev a rozškvaříme. Přidáme najemno nakrájenou cibuli a osmahneme. Pak smícháme s mletým masem a opékáme. Ochutíme solí, pepřem a trochou kečupu. Po 10 minutách přestaneme vařit, vmícháme sýr a necháme vychladnout. Listové těsto rozválíme a vložíme na pečícím papírem vyložený plech. Potřeme náplní, stočíme, potřeme vejcem a pečeme 20 minut při 200 st.C

Zdroj: cilka.eu