

# Grilované srnčí roládky se slaninou a baby špenátem

## POTŘEBNÉ SUROVINY:

- 600 g srnčí kýty bez kosti z mladého kusu
- 200 g anglické slaniny v plátcích
- 100 g čerstvého baby špenátu
- 2 lžice medové hořčice
- mletý zelený pepř
- sůl

## NA DIP Z ČERVENÉ ŘEPY

- 2 větší syrové červené řepy
- větší stroužek česneku
- lžice tahini pasty
- 2 lžičky olivového oleje
- šťáva z limetky
- citronový pepř
- sůl

## PŘÍPRAVA:

- 1.** Srnčí kýtu prořízneme na co největší plátky, ty přes fólii rozklepeme dotenka, z obou stran osolíme a opepříme, z jedné strany potřeme hořčicí, poklademe plátky slaniny a čerstvým špenátem a stočíme do pevné rolády.
- 2.** Z rolády nakrájíme 2 cm široké roládky, napícheme je na špejli a v případě potřeby tvar roládky zajistíme párátky. Na rozpáleném grilu nebo grilovací pánvi grilujeme 3 až 5 minut z každé strany.
- 3.** Každou bulvu syrové červené řepy zvlášť položíme na čtverec dvojitého alobalu, osolíme, opepříme, zakápneme olivovým olejem, alobal pevně uzavřeme a v troubě předehřáté na 200 °C pečeme doměkka asi hodinu.
- 4.** Upečené řepy necháme vychladnout, oloupeme, pokrájíme na kousky a vložíme do úzké nádoby s vysokým okrajem. Přidáme oloupaný česnek, tahini pastu a tyčovým mixérem rozmělníme. Dochutíme limetkovou šťávou, pepřem a solí.
- 5.** Grilované srnčí roládky podáváme s bramborovými hranolky a dipem z červené řepy.

