

Filet z indyka nadziewany grzybami z polskich lasów, orzechami oraz rodzynkami.



Autor: **LauraP**
Przepisów: 2 Ocena: 7



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1,4 filetu z indyka
- 100 g świeżych (mrożonych) lub suszonych grzybów (najlepiej borowików, podgrzybków lub prawdziwków)
- 40 g masła
- 1 cebula
- 100 g zmielonych orzechów włoskich
- 2 ząbki czosnku
- garść rodzynek
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni roztopić masło, dodać drobno posiekaną cebulę i zeszklić ją mieszając od czasu do czasu. Dodać bardzo drobno posiekane świeże grzyby. Mieszając smażyć przez około 5 minut, następnie dodać zmielone orzechy włoskie, drobno posiekany czosnek, namoczone rodzynki, natkę pietruszki, sól i pieprz do smaku. Całość dokładnie wymieszać, aby masa była zwarta.
- 2 Filet z indyka opłukać i osuszyć, położyć na desce i naciąć w poprzek zaczynając od najcieńszej części i otworzyć mięso jak książkę (nie docinamy filetu do końca). Przykryć kawałkiem folii spożywczej i rozłuc na trochę cieńszy, równy filet (około 4 cm grubości). Oprószyć solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Rozłożyć nadzienie zaczynając od środka, pozostawiając około 3 - 4 cm brzeg bez nadzienia. Zwinąć ciasno filet zaczynając od krótszego boku i związać kilkoma kawałkami sznurka wędliniarskiego. Końce zapiąć kilkoma wykałaczkami. Zawinąć w folię aluminiową i wstawić do nagrzanego do 180C piekarnika i piec przez 1 h. Podawać z sosem, który powstał w trakcie pieczenia.

Twoje notatki do przepisu: