

Rolada faszerowana warzywami i serkiem mascarpone



Autor: **Goblinek**
Przepisów: **49** Ocena: **1145**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Filet z piersi indyka, 1,5-1,7 kg
- Bułka tarta, 4 łyżki
- jajko, 1 szt.
- Mrożona marchewka z groszkiem, 1 torebka
- kukurydza, 1 puszka
- serek mascarpone, 40 dag
- oliwa, 3-4 łyżki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę z groszkiem obgotuj w osolonym wrzątku przez 8 min. Potem odcedź i przestudź.
- 2 Mięso ponacinaj tak, aby powstał duży płąt, lekko rozbij. Posyp solą i pieprzem, najlepiej z młynka.
- 3 Serek mascarpone wymieszaj z jajkiem, tartą bułką i kukurydzą, dodaj marchewkę z groszkiem i wymieszaj. Nadzienie rozsmaruj na mięsie, zwiń w roladę, zwiąż nićmi. Przełóż do brytfanki, posmaruj oliwą i podlej szklanką wody.
- 4 Wstaw do piekarnika i piecz ok. 80 min w temp. 200 st. W czasie pieczenia polewaj tworzącym się wywarem.

Twoje notatki do przepisu: