

Rolada z Piersi Indyka Nadziana Pieczarkami.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **597** Ocena: **12337**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- filet z piersi z indyka
- sól i pieprz do smaku
- ulubione przyprawy do drobiu
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- Farsz:
 - 250 g pieczarek
 - 50 g tartego sera
 - garść posiekanej natki pietruszki
 - sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Filet umyć, osuszyć, przeciąć na pół wzdłuż, aby otrzymać jeden jak najdłuższy płatek mięsa. Rozbić tłuczkiem, przez folię spożywczą, wrzucić do miski i skropić olejem, wycisnąć czosnek przez praskę oraz wrzucić przyprawy do smaku, całość dokładnie wymieszać, dobrze natrzeć mięso i odstawić na kilka godz. do lodówki lub na całą noc.
Pieczarki obrać i pokroić na nie za grube kawałki, przysmażyć na oleju, do momentu odparowania wody, doprawić solą i pieprzem, wrzucić natkę pietruszki, wymieszać i zdjąć z ognia, gdy pieczarki przestygną wrzucić tarte ser, wymieszać.



- 2) Filet rozłożyć na dużej desce, rozłożyć na brzegu fileta pieczarki i zacząć ciasno zwijać roladę.



- 3) Zwinięty filet owinać folią aluminiową, włożyć do małej blaszki, piec w piekarniku przez 35 min. w 180 C.



- 4) Pozostawić do wystygnięcia i wstawić do lodówki jeśli chcemy roladę na kanapki, jeśli do obiadu podawać na ciepło, pokrojoną w plastry z ulubionymi dodatkami.



Twoje notatki do przepisu: