

## Filet z indyka z boczkiem i serem

**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>filet z indyka</b>	60 dkg
<b>żółty ser</b>	6 plastrów
<b>boczek wędzony</b>	6 plastrów
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	
<b>bulion warzywny</b>	1 szklanka
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na 6 plastrów, rozbić, oprószyć solą i pieprzem. Na każdym kawałku mięsa ułożyć plaster sera i boczku, zwinąć roladki, spiąć wykałaczkami. Podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu, podlać bulionem, dusić do miękkości. Mąkę rozprowadzić w zimnej wodzie, wlać do sosu, zagotować. Doprawić do smaku kucharkiem i pieprzem.