

Pierś z indyka nadziewana fetą



MAGDALEA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z indyka

feta

sól

pieprz

Przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat

cukinia 1 mała

papryka 1 mała

pomidor 1

koncentrat pomidorowy 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Pierś z indyka podzielić na mniejsze części i rozbić, natrzeć solą i pieprzem. Na mięso wyłożyć kawałki fety i zawinąć roladkę, zawiązać nitką lub spiąć wykałaczką.

KROK 2 Roladki posypać przyprawą do indyka i ugotować na parze. Cukinię i pomidora obrać, wszystkie warzywa pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni aż staną się miękkie (podlewać wodą), doprawić solą i pieprzem, na koniec dodać koncentrat i wymieszać.

KROK 3 smacznego