

## Rolada z indyka



**ELKA72**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>filet z indyka</b>	1 kg
<b>filet z kurczaka</b>	500 g
<b>pieczarki</b>	300 g
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>jajko</b>	1 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	
<b>masło</b>	5 g
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowujemy farsz

Pieczarki kroimy w talarki i także dusimy przez chwilę na maśle.

Surowy filet z kurczaka mielimy , dodajemy sól, pieprz, jajko, bułkę tartą, pieczarki oraz posiekaną natkę pietruszki.. Wyrabiamy dokładnie na jednolitą masę.

KROK 2 Filet z indyka rozcinaemy tak , aby powstał prostokąt, nacieramy przyprawami. Przygotowany farsz rozsmarować na filecie z indyka, krótsze brzegi mięsa złożyć do środka i zwinąć w roladę. Owinąć roladę mocnym sznurkiem ,posypać wiórkami z masła, włożyć do rękawa do pieczenia, umieścić na blasze.

KROK 3

Piec w piekarniku 1 godzinę w temperaturze 200 stopni. Zostawić w rękawie do wystygnięcia, potem wyciągnąć sznurek, pokroić na plastry.