

Rolada z indyka ze śliwkami i migdałami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Główne składniki

pierś z indyka	700 gramów
Sól ziołowa jodowana Prymat	1/2 łyżeczka
boczek	150 gramów
migdały w płatkach	50 gramów
śliwki suszone	200 gramów
cebula szalotka	4 sztuki
olej	3 łyżki
woda	250 mililitrów

Farsz

śmietana kremówka	50 mililitrów
pierś z indyka	skrawki
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 łyżeczka
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Piersi z indyka przekrój tak, by po rozłożeniu tworzyły duże płyty. Jeżeli mięso nadal będzie za grube, możesz je delikatnie ubić za pomocą młotka.
- 2.** Dobrze oczyść brzegi i odetnij nadmiar mięsa, które następnie wykorzystasz do przygotowania farszu.
- 3.** Posól płyty mięsa z obydwu stron i na jednej z nich rozłóż plastry bekonu.
- 4.** W blenderze umieść odkrojone kawałki mięsa, dodaj śmietankę oraz sól i tymianek. Całość zblenduj na gładką masę.
- 5.** Powstałą mieszanką wysmaruj plastry bekonu rozłożone na filetach z indyka. Następnie posyp płatkami migdałowymi oraz ułóż śliwki.
- 6.** Starannie zwiń mięso w roladki i zabezpiecz sznurkiem. W zależności od wielkości filetów indyka, można przygotować więcej kawałków.
- 7.** Na patelnię dodaj zwinięte roladki z indyka i podsmaż z każdej strony.
- 8.** Gdy rolada jest usmażona ze wszystkich stron, przełóż ją razem z szalotką do naczynia żaroodpornego i zalej całość 250 ml wody. Zamknij pokrywkę i piecz w temperaturze 180 ° C przez 30 minut.
- 9.** Następnie podnieść temperaturę do 200°C, zdejmij pokrywkę i piecz 10 minut.

Podawaj z puree ziemniaczanym.

Smacznego!