

Roladki drobiowe ze szparagami i łososiem pod cytrynowym majonezem



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Mięso:

filet z indyka	700 g
szparagi zielone	500 g
łosoś wędzony plastry	100 g
sól morska - MŁYNEK Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny- MŁYNEK	1 łyżeczka
majonez	5 łyżek
sok z cytryny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z indyka pokroić w plastry, rozbić za pomocą tłuczka.
Każdy plaster oprószyć solą i pieprzem.
Szparagi umyć, odłamać zdrewniałe końce, obgotować przez 3 min. w osolonym wrzątku.
Łososa porwać na małe kawałki.
Na każdy plaster mięsa kłaść kawałki łososa oraz po 2-3 szparagi.
Zwinąć plastry indyka w rulon.
Roladki ułożyć w naczyniu do zapiekania, po wierzchu posmarować cytrynowym majonezem.
Piec 35-40 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st.
Podawać w towarzystwie np. zapiekanych ziemniaków i sałatki ze świeżych warzyw.