

## Zrolowany indyk z grzybami i śliwką



### MYSZA75



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>filet z indyka</b>	70 dkg
<b>grzyby suszone</b>	2 garście
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>śliwki suszone</b>	15 dkg
<b>sól i pieprz</b>	1 do smaku
<b>przyprawa do kurczaka</b>	1 do smaku
<b>majeranek</b>	1/2 łyżeczki
<b>olej</b>	1 do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Grzyby namaczam w zimnej wodzie i odstawiam na noc. Na drugi dzień przekładam do garnka i gotuję do miękkości. Grzyby odcedzam i kroję na desce na mniejsze kawałki. Cebule kroję drobno przesmażam na oleju, dodaję grzyby i dalej przesmażam razem. Doprawiam solą, pieprzem, majerankiem.
- KROK 2** Śliwki zalewam wrzącą wodą i odstawiam na 15 minut. Moja były mocno wysuszone, sama je ususzyłam, ale jak użyjemy kalifornijskie to nie trzeba moczyć. Śliwki dodaję do grzybów i razem mieszam.
- KROK 3** Filet z indyka nacinam tworząc jeden płat, lekko rozbijamy, sole, pieprzę posypuję przyprawą do indyka.
- KROK 4** układam farsz. Zwijam od krótszego boku. Związuję białą nitką.
- KROK 5** Układam w brytfannie posmarowanej oliwą, i przesmażam z każdej strony żeby rolada miała kolor ładny. Wstawiam do piekarnika nagrzanego temp 180 stopni przez 35 minut jeszcze.

KROK 6

Podczas pieczenia podlewam ją wodą od czasu do czasu.