rolada z indyka

KATARZYNA152

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarek	40 dag
cebula	1 szt
jajko	2-3 szt
słodka śmietana	1/2 szklanki
mąka pszenna	1/2 łyzki
olej	
sól	
pieprz	
curry	
czosnek	2 ząbki
indyk	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zrobic marynate:curry,olej,sól,pieprz,czosnek.w takiej marynacie piers nie ch polezy conajmniej 2 godzinki.
wyciagnac piers i ja rozbic na taka dlugos zeby bylo mozna zrobic z niej rulon.pieczarki pokroic i udusic z cebulka.jak juz sa miekkie to odlac z nich pozostała wode.do pieczarek dodac surowe jaja,doprawic i smazyc.taki frsz rozłozyc na miesie,zwinac w rulon i zwiaza.powstała rolade zawiazac w folie aluminiowa,położyc na blaszce,podlac olejem i upiec w piekarniku.gdy ostygnie,pokroic.z pozostałych pieczarek zrobic sos dodajac make i smietane...SMACZNEGO