

Rolada z indyka



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	40 dag
cebula	1 szt
jajko	2-3 szt
słodka śmietana	1/2 szkl
mąka pszenna	1-2 łyżki
indyk	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z indyka doprawić i rozbić tak, aby można było zwinąć w rulon. Pieczarki pokroić i udusić z cebulką. Gdy będą miękkie, odlać powstały sos z częścią pieczarek. Resztę doprawić, dodać surowe jajko i lekko podsmażyć. Farsz rozłożyć na mięsie, zwinąć w rulon, związać. Tak powstała roladę zawinąć w folię aluminiową, położyć na blaszkę, podlać olejem i upiec w piekarniku. Przestudzone mięso pokroić. Z pozostałego sosu, części pieczarek, śmietany i mąki zrobić sos. Roladę podawać podgrzana i polaną sosem.