

Rolada z indyka z kremowym szpinakiem z serem ricotta



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak świeży	2-3 wiązki
ser ricotta	2 łyżki
2 łyżki śmietany do sosów (ja dałam creme freche ramy)	
3 ząbki czosnku	
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
masło	2-3 łyżki
Czosnek suszony Prymat	
parmezan	100 g
filet z indyka	80 dag
olej do smażenia	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak czyszcze, myje, odcinam twarde części, wrzucam na rozgrznaną emalię na patelni i smaze z dodatkiem 3 ząbków czosnku rozgniecionych, mieszając co chwilę. Do szpinaku świeżo zmielony pieprz, trochę soli. Wlewam śmietanę, mieszam. Przekładam wszystko na miseczkę dodaje sera ricotta i starty ser: parmezan lub inny (można użyć np. trochę gorgonzoli), wszystko mieszam na jednolitą masę. Szpinak ma być liściastą masą o kremowo-serowym smaku.

Oczyszczony filet (i tu czarna robotę odwała za mnie mąż) kładzie na folię, rozkłada na płasko, przykrywa folią, aby tłaczkiem nie zniszczyć powierzchni mięsa i powoli, równomiernie rozbija filet najcieniej, jak się da ale uważając, żeby nie powstały dziury. Wyszedł duży "lać". Następnie ja filet posoliłam, oprószyłam świeżo mielonym czarnym pieprzem, posypałam czosnkiem granulowanym (nie dawałam świeżego bo wystarczająco go już jest w szpinaku) i papryką czerwoną. Na mięsie układałam równomiernie warstwę szpinaku, pozostawiając trochę wolnej powierzchni przy brzegach. Z wierzchu można jeszcze solidnie posypać startym serem np. parmezan.

Filet zwijam tak, żeby zwinąć go w całości ściśle również w folię, na której leżał, tak, żeby go zostawić na jakieś 15 minut i żeby rolada nabrała kształtu. Następnie odwijam z folii, wołam meza, który mi tę roladę profesjonalnie obwiązuje :) Wyszła fajna, długa i nie za gruba rolada.

Rozgrzewam patelnię z olejem, smażę roladę z każdej strony przez kilka minut. Potem filet ładuję w rekwizyt foliowy razem z sosem z patelni i do piekarnika nagrzanego do 180°C na jakieś 40 minut. W trakcie pieczenia przewróciłam go raz. Po upieczeniu zdejmuję sznurek i pokroiłam ostrym nożem w plastry.

Do rolady był zrobiony śmietanowo-czosnkowy sos na zimno z ziołami (koperek, bazylia). Było pysza, nawet córka po raz kolejny zjadła szpinak i nie krzywiła się.