

Rolada z indyka z żurawiną



TONIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1 kg
śmietana 30%	200 ml
ser pleśniowy niebieski	150 g
jajko	1 szt
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
orzeszki pistacjowe	100 g
żurawina	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z indyka naciąć ,lekko rozbić, uformować prostokąt.Na desce ułożyć folię aluminiową,ułożyć na niej mięso .Opruszyć solą ,pieprzem i gałką muskatołową.Pozostałe skrawki mięsa zmiksować ze śmietanką i jajkiem ,dodać żurawinę i posiekane drobno pistacje-nie solone !Całość wymieszać łyżką,dodać pokruszony ser pleśniowy.Masę wyłożyć na mięso,zrolować.Można zabezpieczyć brzegi drewnianymi wykałaczkami lub bawełnianą nitką.Owinąć folię wokół mięsa ,piec w kąpeli wodnej ok.50-60 min w temp 160 stopni.Podawać z mieszanką sałat.