

Rolada z piersi indyka



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

suszonych moreli	20 dag
czernego wina	150 ml
musztardy	2-3 łyżki
masła	10 dag
indyk	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele moczyć w winie ok. 2 h. Pierś z indyka rozbić, natrzeć solą i pieprzem. Masło roztopić, posmarować nim mięso. Następnie indyka posmarować musztardą, posypać posiekanym tymiankiem i ułożyć odsączone morele. Z mięsa zrobić roladę, obwiązać ją sznurkiem, oblać pozostałym masłem i winem. Mięso zawinąć w folię i upiec.