Roladki z indyka z morelami

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bekon	8 plastrów
bulion drobiowy	1 szklanka
pora	2 sztuki
Morela	4 sztuki
ser ricotta	10 dkg
olej	2 łyżki
listki mięty	1/2 pęczka
masło	1 łyżka
Zasmażka:	3 łyżki
sól, pieprz	do smaku
wino białe wytrawne	50 ml
indyk	8 cienkie plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory oczyścić i wymyć, jeden pokroić na kawałki długości 6 cm. Morele wymyć, przekroić na pół, po usunięciu pestek pokroić na cząstki. Plastry z mięsa z indyka opłukać, osuszyć, doprawić solą i pieprzem. Na mięso wyłożyć listki mięty, kawałki pora i morele, następnie ser. Mięso zrolować, zawinąć w plastry bekonu, spiąć wykałaczkami. Roladki obsmażyć na rozgrzanym oleju. Wlać wino i bulion, przykryć i dusić ok. 40 minut. Drugi por pokroić w krążki i poddusić na maśle. Mięso wyjąć z rondla. Sos zagęścić, doprawić solą i pieprzem. Roladki podać na krążkach pokrojonego pora, polane sosem.