

sałatka z roladkami z indyka



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z indyka	200 g
sałata karbowana	1 sztuka
płatki migdałowe	20 g
mini mozzarella	1 opakowanie
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
miód	1 łyżeczka
masło	1 łyżeczki
woda	3 łyżki
śmietana 22%	2 łyżki
oliwa	
sól	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
pieprz	
żurawina	
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- mięso pokroić wzdłuż na cienkie plastry, rozbić delikatnie, połączyć sokiem z limonki, posypać solą i pieprzem,
- na patelni podprażyć migdały, połowę odłożyć, do pozostałych na patelni migdałów dodać masło i bułkę tartą, chwilę smażyć,
- dodać wodę, śmietanę, połowę żurawiny, sól, pieprz i gałkę muskatołową, mieszać i jeszcze chwilę smażyć, następnie odstawić do ostygnięcia,
- na każdym filecie rozsmarować część masy, zwinąć w roladki, zawinąć w folię aluminiową i piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni celcjusza przez 20 min,
- wyjąć z piekarnika i odstawić do ostygnięcia,
- pozostałą żurawinę namoczyć przez chwilę w gorącej wodzie
- sałatę umyć, dokładnie osuszyć, porwać na kawałki, dodać do niej migdały i żurawinę,
- z oliwy, soku z limonki, miodu, soli i pieprzu zrobić dressing, połączyć połowę sałatę, i wymieszać,
- sałatę rozłożyć na talerzach,
- mozzarelle pokroić na pół i rozłożyć na sałatce,
- roladki pokroić w dość grube plastry i również poukładać na sałatce,
- połączyć całość resztą dressingu.