

Rolada z indyka ze śródziemnomorskim nadzieniem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mozzarella

łyżki oliwy do smażenia

sól

Czosnek suszony Prymat

filet z indyka

80 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczony filet kładziemy na foli, rozkrawamy na płasko, przykrywamy folią, aby tłuczkiem nie zniszczyć powierzchni mięsa i powoli równomiernie rozbijamy filet najcieniej, jak się da ale uważając, żeby nie powstały dziury. Następnie filet solimy, oprószyłam świeżo zmielonym czarnym pieprzem, posypałam czosnkiem granulowanym. Na mięsie z boku układam równomiernie warstwę pokrojonej fety, na to pomidory suszone, listki bazyli i przykrywam plasterkami mozzarelli.

Filet zwijamy tak żeby zwinąć go w całości ściśle różnie w folie na której leżał, tak żeby go zostawić na jakieś 15 minut i żeby rolada nabrała kształtu. Następnie odwijam z folii, wołam meza który mi te rolade profesjonalnie związuje :)

Rozgrzewamy patelnię z oliwą smażę roladę z każdej strony przez kilka minut. Potem filet ładuję w rekwizy foliowy razem z sosem z patelni i do piekarnika nagrzanego do 180st. na jakieś 40 minut. W trakcie pieczenia przewróciłam go raz. Po upieczeniu zdjęłam sznurek i pokroiłam ostrym nożem w plastry.