

Roladki z filetu z indyka



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z indyka	1 kg
kiełbasa śląska	40 dag
margaryna	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. mięso pokroić jak na kotlety, delikatnie rozbić, opruszyć lekko wegetą i pieprzem , kiełbasę obrać ze skurki i pokroić w paski, następnie zawijać roladki i spiąć wykałaczką.
2. Ułożyć w naczyniu do pieczenia posypać przyprawami , na wierzch pokroić płatki margaryny , piec pod przykryciem.