

Roladki z indyka marynowane



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z indyka	1 kg
ser żółty	30 dag
ogórek kiszony	4 sztuki
papryka konserwowa	1/2 słoiczka
marchew	2 sztuki
olej	
miód	3 łyżki
ocet balsamiczny	3 łyżki
pieprz	
sól	
Czosnek suszony Prymat	1/4 łyżeczki
Gorczyca biała cała Prymat	1 mielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko porcjujemy, lekko rozbijamy na cieńsze płyty. W sam środek układamy po strączku papryki, kawałek ugotowanej marchewki, ogórka kiszzonego i cienki plasterki sera żółtego, doprawiamy. Zawijamy i spinamy wykałaczkami lub wiążemy nitką. Roladki możemy nadziać również innymi warzywami wg upodobań. Z miodu, gorczycy, octu, przypraw przygotowujemy marynatę w której marynujemy roladki około 24 godzin. Smażymy, pieczemy lub grillujemy, posypując je resztką sera żółtego.