

Roladki z indyka z camembertem i morelami



ŁUKASZ36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

camembert	125 gram
morele suszone	50 gram
sól	do smaku
indyk	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś indyka cienko rozbijamy żeby powstał na prostokąt.

Doprawiamy solą i pieprzem. Na dłuższym boku układamy plastry sera a na nich wcześniej sparzone morele. Całość zwijamy w roladkę i zawijamy szczelinie w folie spożywczej.

Gotujemy około 20-25 min w zależności od grubości roladki.

Na małym ogniu. Wyciągamy z wody i po ostudzeniu kroimy plastry. Podajemy na zimno. Polecam również zamiast moreli śliwki suszone. I oczywiście świetnie smakuje z żurawiną.

Smacznego