

Rolada zapiekana w cieście.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
masło	1 kostka
jajko	2 sztuki
olej	3 łyżki
boczek	10 plastrów
seler naciowy	4 gałązki
papryka czerwona	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat	1 łyżeczka
indyk	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać z masłem , dodać jajko , proszek do pieczenia i sól. Zagnieść ciasto i zawinąć w folię , włożyć do lodówki. Paprykę i seler oczyścić i pokroić na kawałki. Mięso rozbić na płaty , oprószyć solą i pieprzem. Na mięsie ułożyć plastry boczku , kawałki papryki i selera. Oprószyć przyprawą do indyka , zwinąć w rulon i obwiązać dobrze nitką. Obsmażyć mięso na oleju, przełożyć do brytfanki, połączyć tłuszczem ze smażenia i piec 40 minut. Ostudzić pieczeń. Ciasto rozwałkować , posmarować białkiem , owinąć ciastem pieczeń . Wierzch ciasta posmarować żółtkiem, piec 40 minut w temp. 180 stopni. Roladę podawać na gorąco.