



przepisy.pl

## Pierś z indyka z grillowanym koper włoskim w plastrach



 20 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- piersi z indyka - 400 gramów
- bulwa kopru włoskiego (fenkuł) - 1 sztuka
- suszone pomidory - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 3 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- mały jogurt naturalny - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 200 gramów
- białe wino - 100 mililitrów
- bazylia - 1 pęczek
- szafran - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Otrzyj cytrynę ze skórki wyciśnij z niej sok. Przyprawę do kurczaka, jogurt, sok i skórkę z cytryny wymieszaj w misce. Indyka pokrój w cienkie plastry o długości około 12 cm i szerokości do 4 cm. Włóż do marynaty na kilka godzin.
2. Po tym czasie plastry indyka rozłóż na desce, nałóż na nie po kilka suszonych pomidorków. Całość zroluj i przekuj wykałaczką. Kurczaka grilluj z obu stron.
3. Koper włoski pokrój w plastry o grubości do 0,5 mm, posmaruj Ramą i grilluj z obu stron.
4. Następnie przelóż do naczynia żaroodpornego, podlej białym winem, dołóż przecięte na pół pomidorki koktajlowe, posiekaną bazylię, szafran i ułóż roladki z indyka. Całość przykryj folią aluminiową i wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 15 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)