



przepisy.pl

Rolada z indyka w szynce parmeńskiej z sosem wiśniowym



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś indyka - 1 kilogram
- białe wino - 125 mililitrów
- szynka parmeńska - 100 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- żurawina suszona - 50 gramów
- morela suszona - 100 gramów
- sok pomarańczowy - 60 mililitrów
- likier pomarańczowy - 2 łyżki
- skórka pomarańczowa - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- pomarańcza - 1 sztuka
- imbir - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Do rondelka włożyć wszystkie składniki nadzienia. Wymieszać, zagotować i odstawić z ognia na około 20 minut. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Filet z indyka rozciąć i rozbić na duży placek. Mięso wysmarować oliwą i posypać przyprawą do mięsa Knorr. Odstawić na kwadrans. Po tym czasie na środku położyć nadzienie. Zwinąć ciasno w roladę i w kilku miejscach spiąć wykałaczką. Obłożyć dookoła plasterkami szynki parmeńskiej i obwiązać kilkoma kawałkami sznurka. Roladę umieścić w formie żaroodpornej, szynkę polać oliwą, na dno wlać wino. Wstawić do piekarnika i piec przez 45 minut. W czasie pieczenia można podlać delikatnie winem. Wyjąć roladę z formy, przykryć folia aluminiową i odstawić na kwadrans.
2. Wiśnie rozmrozić. Z pomarańczy wycisnąć sok i wymieszać go z likierem. Dodać starty (na tarce o małych oczkach) imbir, sok z cytryny, cukier i przyprawę w płynie Knorr. Wymieszać i dodać wiśnie. Zagotować i dusić razem około 10 minut. Mąkę ziemniaczaną rozpuścić w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Sos jest pyszny zarówno na ciepło jak i na zimno.
3. Roladę kroimy na kawałki i podajemy z sosem. Smakuje doskonale podana na ciepło jak i na zimno jako "zimny bufet" czy też podana np. na sałacie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl