



przepisy.pl

Roladki z indyka w sosie pomidorowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 400 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 60 mililitrów
- ser żółty w plasterkach - 80 gramów
- szynka - 200 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- świeża bazylii - 1 pęczek
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka pokrój w cienkie plastry. Rozbij delikatnie i oprósź przyprawą do mięs. W środek włóż plaster szynki, plaster żółtego sera oraz listek bazylii. Brzegi indyka zawiń do środka a następnie ściśle zroluj.
2. Roladki zabezpiecz wykałaczkami, aby się nie rozwinęły. Mięso obsmaż na rozgrzanym tłuszczu. Aby sos był dobrze doprawiony oraz gęsty połącz fix z 300 ml wody. Całość duś pod przykryciem około 3-4 minut.
3. Gotowe roladki pokrój na mniejsze kawałki i ułóż w gąsieniczkę. Danie podawaj z ugotowanym ryżem i surówką.

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