



przepisy.pl

Roladki z indyka ze śliwkami

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 0.5 kilogramów
- suszone śliwki - 1 opakowanie
- ogonówka brandenburska - 100 gramów
- bazylia - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka umyć, pokroić na cienkie kotlety i rozbić je tłuczkiem do mięsa. Kotlety powinny być mniej więcej takiej wielkości jak plasterki wędliny. Przyprawiłam je bazylią i odrobiną przyprawy do kurczaka (nie za dużo – ogonówka jest dość słona).
2. Na każdym kotlecie położyłam plasterek ogonówki i dwie śliwki. Zwinęłam ciasno roladki i na wszelki wypadek zafastrygowałam je wykałaczkami. Gotowałam na parze około 10 minut na małym ogniu.
3. Podać można w różny sposób , ja podałam z makaronem z pesto , papryką i szczypiorkiem.

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