



Roladki z piersi indyka

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 600 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- marchew - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- suszona żurawina - 100 gramów
- winiak - 0.5 szklanek
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- pieprz
- oliwa
- masło - 4 łyżki
- wykałaczki

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

Sposób przygotowania:

1. Marchew zetrzyj na tarce. Żurawinę namocz w winiaku. Cebulę posiekaj i zeszklij na patelni na 2 łyżkach masła. Dodaj marchew, odsącz żurawinę i dodaj je do warzyw. Duś do momentu, kiedy zmiękną, po czym dopraw pieprzem i odrobiną soli do smaku. Winiak z moczenia żurawiny zachowaj do sosu.
2. Plastry piersi z indyka lekko rozbij i oprósź przyprawą do kurczaka Knorr.
3. Na plastrach mięsa ułóż farsz warzywny, całość zwiń i zepnij wykałaczkami.
4. Rozgrzej na patelni oliwę. Obsmaż roladki, dodając na końcu 2 łyżki masła.
5. Zlej z patelni nadmiar tłuszczu, wlej winiak i śmietanę. Duś pod przykryciem przez około 15 minut, przekręcając mięso.

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