

# Drobiowe roladki z ostro - słodkim farszem w kremowym sosie winno - borówkowym



Autor: **OstraNaSłodko**  
Przepisów: **111** Ocena: **987**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



## Składniki:

- filet z indyka, 600 g
- borówki w słoiku, 200 g
- cebula czerwona, 3 szt
- białe wino, 0,5 szklanki
- olej, 100 ml
- bulion, 120 ml
- śmietana słodka 18%, 125 ml
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- papryka, 1 szczypta

## Sposób przygotowania:

- 1 Filet oczyścimy. Rozcinamy na 4 płaty. Rozbijamy ( przez folię ) na niezbyt grube kotlety. Oprószamy solą i pieprzem. Cebulkę drobno siekamy. Podsmażamy na oleju. Po kilku minutach dodajemy ok. 150 g borówek ze słoika . Smażymy razem ok.5 minut na delikatnym ogniu. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Odstawiamy na ok. 5 minut do przestudzenia. Przygotowanym farszem smarujemy rozbite mięso. Delikatnie zwijamy w roladki. Związujemy nicią. Obsmażamy z każdej strony na mocno rozgrzanym oleju na dużej, głębokiej patelni. Wyciągamy nici. Oprószamy papryką. Wlewamy wino i bulion. Dusimy razem ok. 15 minut. Wyciągamy mięso na talerz. Śmietanę dodajemy do powstałego sosu. Dokładnie mieszamy. Dodajemy resztę borówek ze słoika. Gotujemy jeszcze ok. 5-7 minut. Wkładamy roladki. Podgrzewamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy z ulubionymi dodatkami. Smacznego!
- 2 Filet oczyścimy. Rozcinamy na 4 płaty. Rozbijamy ( przez folię ) na niezbyt grube kotlety. Oprószamy solą i pieprzem.
- 3 Cebulkę drobno siekamy. Podsmażamy na oleju. Po kilku minutach dodajemy ok. 150 g borówek ze słoika . Smażymy razem ok.5 minut na delikatnym ogniu.
- 4 Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Odstawiamy na ok. 5 minut do przestudzenia. Przygotowanym farszem smarujemy rozbite mięso. Delikatnie zwijamy w roladki. Związujemy nicią. Obsmażamy z każdej strony na mocno rozgrzanym oleju na dużej, głębokiej patelni. Wyciągamy nici. Oprószamy papryką. Wlewamy wino i bulion. Dusimy razem ok. 15 minut.

- 5 Wyciągamy mięso na talerz. Śmietanę dodajemy do powstałego sosu. Dokładnie mieszamy. Dodajemy resztę borówek ze słoika. Gotujemy jeszcze ok. 5-7 minut.
- 6 Wkładamy roladki. Podgrzewamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy z ulubionymi dodatkami. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: