

# Rolada z pieczarkami



Autor: **Twoje Imperium**  
Przepisów: **1332** Ocena: **11267**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg piersi z indyka
- 25 dag pieczarek
- 20 dag twarożku
- 1 pęczek dymki
- 4 łyżki oleju
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka suszonych ziół do potraw z drobiu
- gałązki tymianku i rozmarynu
- sól
- pieprz
- mielona papryka

## Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki i dymkę oczyścić, opłukać, drobno posiekać. Przesmażyć na 2 łyżkach oleju, doprawić solą i pieprzem, odsączyć.
- 2 Mięso umyć, osuszyć. Rozciąć tak, aby powstał płąt, lekko rozbić.
- 3 Twarożek wymieszać z ziołami do potraw z drobiu. Posmarować nim mięso, nałożyć pieczarki, zrolować, związać nitką albo spiąć wykałaczkami. Pozostały olej połączyć z solą, pieprzem i papryką. Posmarować nim roladę.
- 4 Czosnek pokroić na plasterki, obłożyć nim z wierzchu mięso. Ułożyć roladę na blasze polanej zimną wodą. Piec około 1 godz. w temp. 175°C. Po upieczeniu obłożyć posiekanymi ziołami.
- 5 Przekrojoną w poprzek główkę czosnku owiń w folię aluminiową i upiecz z roladą. Będzie pysznym dodatkiem do mięsa!
- 6 ok. 80 minut

Źródło: Twoje Imperium

## Twoje notatki do przepisu: