

Rolada z piersi indyczej z rozmarynem, suszonymi pomidorami i czosnkiem.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **648** Ocena: **12049**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- filet z piersi indyka 1.030kg
- mozzarella 125g
- świeży rozmaryn kilka gałązek
- 8 suszonych pomidorów
- czosnek 5 ząbków
- lubczyk suszony
- pieprz i sól

Sposób przygotowania:

- 1 Filet ponacinać nożem tak by był płąt prostokątny w jednym kawałku.

Na płat mięsa dać sól, pieprz, cienko pokrojony w plasterki czosnek, pomidory pokrojone w paseczki. Posypać świeżym rozmarynem.

Na to dać plasterki sera mozzarella.

Roladę zwijać od dłuższej strony, przenieść na folię aluminiową i folię ciasno zwinąć.

Dać do brytfanki i do nagrzanego piekarnika do 180st.

Piec 50min. Po tym czasie odwinąć z góry folię i lekko zrumienić roladę.

Pokroić w plastry i podawać do ziemniaków.



2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: