

---

# Rolada z indyka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3159 razy.

## SKŁADNIKI

- \* 100 g suszonych śliwek bez pestek
- \* posiekany majeranek
- \* 100 g migdałów w płatkach
- \* szczypta cynamonu
- \* 750 g filetów z indyka
- \* sól, pieprz
- \* 2 cebule
- \* 1 łyżka margaryny
- \* 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- \* 1 por
- \* 500 g marchwi
- \* 200 ml śmietany
- \* 1 łyżka marynowanego pieprzu

Świki pokroić w kostkę i wymieszać z majerankiem, migdałami cynamonem.

Mięso opłukać , osuszyć , lekko rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Na mięso wyłożyć farsz śliwkowy, zrolować i spiąć wykałaczkami.

Cebule oczyścić i pokroić w ósemki.

Margarynę roztopić w brytfannie i obsmażyć na niej roladę. Dodać cebulę i koncentrat, dusić kilka minut. Wlać 0,5 l wody, doprawić solą i pieprzem. Dusić ok. 60 minut.

Por i marchew oczyścić , umyć i pokroić . Dodać do mięsa na 20 minut przed końcem duszenia.

Roladę i warzywa wyjąć z brytfanny. Do sosu wlać śmietanę, gotować aż odparuje 1/2 objętości, dodać pieprz.

Roladę pokroić w plastry, podawać z warzywami i sosem.

Źródło: Telegazeta TVP2