
Rolada z indyka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3215 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