

Roladki z indyka z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika amif

polecam połączenie drobiu z grzybami

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- piersi z indyka - 600 g
- wywar - 250 ml
- pieczarki - 200 g
- cebula - 1 szt.
- śmietana - 100 ml
- mąka - 1 łyżka(i)
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka(i)
- olej - 5 łyżka(i)
- masło - 5 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Przygotowujemy farsz: pieczarki myjemy, osączamy i mielimy wraz z cebulą przez maszynkę albo drobno siekamy. Smażymy na połowie masła, dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.
- 2.** Piersi z drobiu, kroimy w plastry. Zbijamy delikatnie tłuczkiem przez folię, solimy. Na każdy płatek mięsa nakładamy farsz, zwijamy i spinamy wykałaczką lub obwiązujemy nicią. Wkładamy na rozgrzany tłuszcz i smażymy, często obracając, aż się zarumienią. Następnie oprószamy mąką, chwilę dusimy i zalewamy wywarem. na koniec dodajemy śmietanę.