

Rolada z indyka z papryką

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś z indyka - 1 1/2 kg
- olej - 1 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)
- musztrda - 2 łyżka(i)
- tymianek - 4 szt.

Etapy przyrządzenia:

1. Umyte strąki papryki opiecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 250 stopni. Ostudzić, obrać ze skórki, oczyścić z nasion, pokroić w grube paski. Mięso umyć, osuszyć, przekroić na dwa płaty, nie rozcinając do końca, delikatnie rozbić, uważając, aby nie rozerwać włókien. Masło roztopić i wymieszać z odrobiną soli, pieprzu oraz listkami tymianku oderwanymi z łodyżek. Płat mięsa posmarować musztardą, potem masłem z przyprawami, a na koniec ułożyć na nim paprykę. Dość ciasno zrolować i obwiązać nicią kuchenną, by się nie rozpadało. Roladę włożyć na rozgrzany olej, smażyć, aż się zrumieni ze wszystkich stron. Podłąć niewielką ilością wrzątku. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu przez 50-60 minut. Z ostudzonej rolady zdjąć nić kuchenną. Mięso pokroić w plastry. Przed podaniem podgrzać.
• Nasze rady:
 - Aby ładnie pokroić roladę, trzeba ją najpierw dobrze ostudzić i użyć bardzo ostrego noża.
 - Możesz ją podać z pieczonymi ziemniakami, sałatą i sosem chrzanowym.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.