Rolada z indyka

data aktualizacji: 2019.02.25 autor: Redakcja

(7 Heaven)

Danie na 6 osób.

Składniki:

- 1 udziec z indyka (bez kości)
- 100 g orzechów włoskich zmielonych
- 100 g śliwek suszonych
- 50 g rodzynek
- 5 g czosnku granulowanego
- Papryka słodka
- Majeranek
- Sól
- Pieprz
- Przyprawa do kurczaka
- Folia aluminiowa (lub rękaw do pieczenia)
- 50 g oleju

- Natka pietruszki
- Marchew 2 sztuki

Wykonanie:

Udziec rozklep tłuczkiem, natrzyj z obu stron przyprawami. Zmielone orzechy połącz z posiekanymi śliwkami suszonymi i rodzynkami. Bakalie rozsmaruj na udźcu po czym całość zroluj i zawiń w folię spożywczą lub rękaw do pieczenia. Piecz w piekarniku w temperaturze 170 stopni C przez 1,15 h.

Sos jabłkowy:

- 200 ml soku jabłkowego
- 2 jabłka obrane
- 50 ml octu winnego
- Cynamon
- Miód do smaku
- Rozpuszczona mąka ziemniaczana do zagęszczenia

Wykonanie:

Sok jabłkowy zagotuj, dodaj pokrojone jabłka oraz ocet i cynamon. Całość zmiksuj, dopraw do smaku miodem (smak słodko-kwaśny) i ewentualnie zagęść rozpuszczoną skrobią.

Przepis cateringu 7 Heaven.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31050-rolada-z-indyka