

Rolada z indyka z pieczarkami

SKŁADNIKI:

- płat z piersi indyka
- 30 dag pieczarek
- duża cebula
- 1/2 szklanki tartej bułki
- 2 jajka
- sól
- pieprz
- oliwa
- łagodny keczup

PRZYGOTOWANIE

Płat mięsa rozkładamy na desce, lekko obijamy drewnianym tłuczkiem z obu stron, formując prostokąt o grubości 1,5 cm. Przygotowane mięso bardzo delikatnie oprószamy z obu stron solą i pieprzem. Wewnętrzną stronę mięsa smarujemy dokładnie i w miarę obficie keczupem. Odstawiamy w chłodne miejsce. Na oliwie podsmażamy drobno posiekaną cebulę, gdy się zeszkli dodajemy pieczarki pokrojone w cienkie paski, często mieszając. Gdy grzyby puszcza sok, dodajemy tartą bułkę, przyprawy, dokładnie roztrzepane całe jajka, całość zasmażamy. Farsz powinien być lekko pikantny. Odstawiamy do przechłodzenia. Na przygotowane mięso wykładamy chłodny farsz, dokładnie zwijamy, obwiązujemy w miarę szczelnie bawełnianą nitką, smarujemy oliwą i obsmażamy na rozgrzanej patelni. Zrumienione przekładamy do brytfanny, pieczemy w niezbyt gorącym piekarniku (150oC), polewając od czasu do czasu wytworzonym sosem. Miękkie odstawiamy do wychłodzenia. Roladę podajemy na zimno - pokrojoną w plastry, lub na gorąco - podlewając wytworzony sos śmietaną i lekko przyprawiając do smaku.