



Piersi z indyka z serem camembert

Autor: najlepszewkuchni.pl

Proste roladki z indyka z serem camembert to idealna potrawa, która może być wykorzystana na wiele sposobów. Sprawdzi się jako danie obiadowe, może być zabrana do pracy na lunch, może być zabrana w drogę, może stanowić przekąskę/przystawkę. Mnóstwo pomysłów - a tylko 1 przepis.

Przygotowanie

Krok 1

Filety kroimy na kilka cienkich plastrów. Delikatnie je rozbijamy i przyprawiamy solą, pieprzem, papryką i ziołami prowansalskimi.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 180°C. Czosnek przeciskamy przez praskę. Każdy filet dokładnie smarujemy czosnkiem.

Krok 3

Na każdym filecie układamy po kawałku sera, zwijamy roladki i przekładamy do natłuszczonego oliwą naczynia żaroodpornego.

Krok 4

Pieczemy przez 35 minut w temperaturze 180°C. Podajemy np. z ulubionymi świeżymi warzywami.

Wskazówki

Surowe, przyprawione mięso warto schować na kilka godzin do lodówki, aby “przeszło” przyprawami.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

½ piersi z indyka

3 ząbki czosnku

150 g sera camembert

1 łyżka ziół prowansalskich

1 łyżka papryki słodkiej

1 łyżeczka soli

2 łyżki oliwy

1 łyżeczka pieprzu

Pomidorki koktajlowe (opcjonalnie do podania)