



Rolada z indyka z suszonymi pomidorami, serem feta i oliwkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pięknie prezentuje się na stole. Sprawdzi się zwłaszcza podczas uroczystości i imprez. Jednak jest tak prosta w przygotowaniu, że może być serwowana jako zwykłe-niezwykłe danie obiadowe, które sprawi, że buzie domowników uśmiechną się same.

Przygotowanie

Krok 1

Filet z indyka dokładnie myjemy i przekrawamy, żeby uzyskać duży płat. Mięso rozbijamy delikatnie przy pomocy tłuczka. Przyprawiamy solą i curry.

Krok 2

Pomidory suszone kroimy drobno. Fetę kroimy w kostkę. Oliwki kroimy w plastry. Wszystko umieszczamy na filecie i zawijamy, po czym związujemy.

Krok 3

Roladę umieszczamy w naczyniu żaroodpornym, podlewamy winem i pieczemy ok. 1,5 godziny w temperaturze 170°C.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1 filet z indyka

duża garść suszonych pomidorów

duża garść oliwek zielonych

1 opakowanie sera feta

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka curry

1 szklanka białego wina