



Panierowane roladki z indyka faszerowane szpinakiem i serem brie

Autor: najlepszewkuchni.pl

Inna odsłona roladek ze szpinakiem i brie - tym razem w wersji panierowanej.
Która lepsza - panierowana, czy nie? Trzeba wypróbować obie i przekonać się!

Przygotowanie

Krok 1

Filet dokładnie myjemy i kroimy w cienkie płyty, które następnie lekko rozbijamy i przyprawiamy. Szpinak myjemy i odsączamy, serek brie i paprykę kroimy w kostkę. Czosnek przeciskamy przez praskę.

Krok 2

Na każdy płat indyka układamy szpinak, paprykę i ser oraz odrobinę czosnku. Zwijamy roladki, a następnie panierujemy w jajku i bułce tartej. Smażymy na złoto z każdej strony.

Krok 3

Możemy podawać z sosem (np. pomidorowym) i surówką.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 filet z indyka

1 łyżeczka soli

1 ząbek czosnku

1 łyżeczka pieprzu

200 g szpinaku

1 papryka

100 g serka brie

3 łyżki oleju

1 jajko

½ szklanki bułki tartej