



Pieczone mięso z udek w sosie pieczarkowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna rolada z udek w aromatycznym sosie pieczarkowym. Danie, które z powodzeniem sprawdzi się zarówno w formie zwykłego, rodzinnego obiadu, jak również na przyjęciu czy imprezie. Mięso jest mięciutkie, pachnące, a sos pieczarkowy delikatny i smaczny.

Przygotowanie

Krok 1

Udziec z indyka rozcinamy tak, aby otrzymać jeden cienki płąt.

Krok 2

Pieczarki drobno kroimy lub ścieramy na tarce o grubych oczkach. Połowę pieczarek umieszczamy na mięsie, zawijamy i wiążemy/spinamy. Obsmażamy lekko na maśle.

Krok 3

Cebulę i czosnek obieramy, drobno kroimy i dodajemy do mięsa. Podsmażamy. Dodajemy resztę pieczarek i dalej podsmażamy.

Krok 4

Dolewamy ok. ½ szklanki bulionu, doprawiamy i całość dusimy przez ok. 20 minut. Po tym czasie dodajemy śmietankę łąciatą i dusimy jeszcze ok. 15 minut. Podajemy z gotowanymi warzywami.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1 kg udźca z indyka bez kości

500 g pieczarek

2 cebule

2 ząbki czosnku

½ szklanki Śmietanki łąciatej 12%

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

2 łyżki masła

½ szklanki naturalnego bulionu
warzywnego