



Rolada z indyka z orzechami, serem i żurawiną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Idealna na ważne okazje. Smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno. Pięknie prezentuje się na talerzu – rolada z orzechami, żurawiną i serem to idealne danie na święta.

Przygotowanie

Krok 1

Pierś z indyka dokładnie myjemy i kroimy tak, aby uzyskać jeden duży, cienki płat. Rozbijamy go następnie delikatnie tłuczkiem, uważając, aby go nie uszkodzić. Przyprawiamy solą i pieprzem.

Krok 2

Ser ścieramy na tarce o grubych oczkach. Na filecie układamy żurawinę, ser i orzechy.

Krok 3

Zwijamy roladę i wiążemy. Wkładamy roladki do natłuszczonego masłem naczynia żaroodpornego i zalewamy sokiem żurawinowym. Pieczemy przez 1,5 godziny w temperaturze 175°C, polewając roladę od czasu do czasu, aby nie zrobiła się sucha.

Krok 4

Podajemy z ugotowanymi w osolonej wodzie brokułami i żurawiną.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1 pierś z indyka

100 g suszonej żurawiny

150 g sera żółtego

150 g orzechów laskowych

3 łyżki masła łąciate

1 szklanka soku żurawinowego

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 brokuł