

ROLADA Z ŻURAWINĄ

Przepis dodany przez użytkownika amif

tradycyjna rolada z dodatkiem żurawiny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś z indyka (ok. 1,5 kg) -
- 50 dag żurawin -
- cebula -
- łyżeczka mąki ziemniaczanej -
- olej -
- 5 dag sera żółtego -
- sól, pieprz, cukier -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Żurawiny oczyścić, wrzucić na rozgrzany olej. Smażyć z posiekaną cebulą. Dodać nieco cukru oraz mąkę rozmieszaną z zimną wodą. Mięso rozkroić na płat, natrzeć solą i pieprzem. Na płacie ułożyć plastry sera oraz ostudzoną żurawinę. Mięso zwinąć ciasno, związać nitką. Roladę posmarować olejem, ułożyć w żaroodpornej formie. Piec ok. 1,5 godziny w temp. 180°C. Roladę podawać na ciepło lub zimno.

