

Soczyste roladki z indyka

Przepis dodany przez użytkownika spikus13

Gotowe już w 10 min. !!!

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wędzona pierś indyka - 8 plastrów
- śmietana kremówka - 6 łyżka(i)
- sok z pomarańczy - 1 łyżka(i)
- pomarańcz - 1/2 szt.
- sól cebulowa - 1/4 łyżeczka(i)
- czosnek granulowany - 1 łyżka(i)
- musztarda francuska - 1 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

Coś do ubijania.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Smietanę ubijamy z solą, mieszamy z łyżeczką granulowanego czosnku z musztardą i sokiem z pomarańczy.
- 2.** Kremem smarujemy plastry wędzonej pierś. Zwijamy ruloniki ... Smacznego

Jak podawać?

ładnie udekorować

Uwagi:

BRAK