Roladki z piersi indyka

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Łatwe i szybkie w przygotowaniu

Czas przygotowania: 45 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Steki z piersi indyka - 4 szt.
- kieliszek winaiku -
- Suszone śliwki - 8 szt.
- Jabłka - 2 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Garść wyłuskanych orzechów włoskich -
- Słodka papryka - 1 łyżeczka(i)
- Białe wino - 1/2 szkl.
- Olej - 4 łyżka(i)
- Rosól - 1/2 szkl.
- Śmietana - 1/2 szkl.
- Borówki lub konfitura z borówek - 2 łyżeczka(i)
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso lekko rozbijamy na cienkie plastry, prószymy solą i pieprzem. Śliwki płuczemy, suszymy. Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne. Cebulę obieramy. Orzechy, śliwki, jabłka i cebulę siekamy, mieszamy.

2. Tak przygotowaną masę rozsmarowujemy na stekach. Plastry mięsa zwijamy w rulony, spinamy wykałaczkami, a następnie obsmażamy na oleju. prószymy papryką, wlewamy wino i rosół. Dusimy przez 15 minut, a następnie przekładamy na talerz.

3. Śmietanę, borówki lub konfiturę i winiak dodajemy do sosu z duszenia, gotujemy jeszcze przez chwilę. Roladki wkładamy do sosu, podgrzewamy.

Smacznego!