

Zapiekane roladki z indyka

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jajko - 3 szt.
- mąka - 1/2 szkl.
- bułka tarta - 1 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kajzerkę namoczyć w mleku. Mięso pokroić na 10-12 kotletów. Lekko je rozbić, oprószyć solą i pieprzem. Cebulę pokroić, wraz z wątróbką i posiekanym czosnkiem przemażyć na oleju. Potem zemleć, dodając odcisniętą bułkę i posiekaną natkę. Wbić jajko, dodać sól i pieprz, wymieszać, rozsmarować na płatach mięsa. Każdą porcję zrolować, upanierować w mące, a potem w jajach i bułce tartej, obsmażyć na gorącym oleju. Ułożyć roladki na natłuszczonej blasze, posypać wiórkami masła i zapiekać 20-30 min w 180°C.
Podawać z ziemniakami i sezonową surówką.

Jak podawać?

- 1 kg filetu z indyka
- 4 szt wątróbek indyjskich
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek natki pietruszki
- bułka -- kajzerka
- 1/2 szklanki mleka
- 5 dag masła
- sól, pieprz
- olej -- do smażenia

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.