

Rolada z indyka



Składniki:

filet z indyka ok. 1 kg
12 – 16 plastrów wędzonego boczku
ćwierć szklanki oliwy
½ szklanki orzechów laskowych lub włoskich
½ butki paryskiej
2 łyżki posiekanej szalwii
1 ząbek czosnku
skórka otarta z cytryny
sól, pieprz

Wykonanie:

1. Filet z indyka umyj i osusz. Natnij mięso tak, aby uzyskać jak największą powierzchnię. Rozłóż je jak książkę i przykryj folią spożywczą. Rozbij tłuczkiem do mięsa, posól i oprósz delikatnie pieprzem z obu stron. Odstaw na kilkanaście minut.
2. Orzechy i czosnek drobno posiekaj. Z butki wyjmij miąższ i dokładnie rozetrzyj go dłońmi. Wymieszaj z orzechami, czosnkiem, szalwią i skórką z cytryny. Dodaj do tego oliwę, sól oraz pieprz i dokładnie wyrób masę.
3. Farsz nałóż na płat mięsa i zwiń w roladę. Owiń ją plastrami boczku i zepnij wykałaczkami. Włóż do natłuszczonej formy, wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C. po 20 minutach zmniejsz temperaturę do 170°C i piecz jeszcze przez godzinę.