



ROLADA Z PAPRYKĄ I ŻÓŁTYM SEREM



SKŁADNIKI

- 1 kg fileta z indyka
- 150 g sera Sokół Mlekovita
- żółta i czerwona papryka
- bulwa kopru włoskiego
- cebula
- 4 ząbki czosnku
- po 4 gałązki oregano i tymianku
- 100 g masła klarowanego Mlekovita
- oliwa
- łyżka musztardy diżońskiej
- sól
- pieprz
- garść rzeżuchy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Oregano i tymianek umyć, posiekać. 2 ząbki czosnku obrać, posiekać, wymieszać z 2 łyżkami oliwy, musztardą, solą, pieprzem, 1/2 tymianku i oregano.
- Mięso umyć, osuszyć, rozciąć tak, by powstał jeden płat. Obtoczyć w marynacie, odstawić na noc do lodówki.
- Rzeżuchę opłukać. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Papryki umyć, usunąć gniazda nasienne, koper włoski oczyścić, pokroić w kostkę.
- Cebulę i resztę czosnku obrać, posiekać, zeszklić na połowie masła klarowanego. Dodać papryki, koper włoski, resztę posiekanych ziół, doprawić solą oraz pieprzem, smażyć 10 min.
- Mięso osączyć z marynaty. Na środek nałożyć żółty ser i warzywa, zwinąć, związać. Roladę obsmażyć w brytfannie na reszcie masła klarowanego, podlać 1/2 szklanki ciepłej wody. Piec godzinę w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 st., od czasu do czasu polewać wytwarzającym się sosem.
- Roladę wyjąć, przykryć folią aluminiową, odstawić na 10 min. Pokroić w plastry, ozdobić rzeżuchą.