




Indycza roladka z serem i pieczarkami

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

filet z indyka - 60 dag
pieczarki - 30 dag
żółty ser - 4 plaster

przypraw uniwersalna - do smaku
pieprz - do smaku
oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyty i osuszony filet z indyka podzielić na 4 części i rozbić. Natrzeć oliwą oraz przyprawą uniwersalną i pieprzem. Obrane i pokrojone pieczarki udusić na łyżce oliwy i przyprawić. Na każdym kawałku mięsa ułożyć plaster sera i część pieczarek.

KROK 2: Zwinąć roladki. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Po tym czasie ugotować w parowarze (około 30 minut).

KROK 3: Podawać na gorąco.